16 R

Oeconomia. De re culinaria
515.
Oec. ~~dom. n. 111~~ 703
R

Die

Geſchäffte

der

Hausmutter

in der

Geſinde- und Herrſchaftsküche

vom

Verfaſſer der H. M.

Zweyter Band.

Leipzig,

bey Johann Friedrich Junius.

1791.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Des

Zweyten Bandes der Hausmutter

Erſter Theil.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Erſtes Kapitel.

Kuchen.

In vielen Häuſern des Mittelmannes iſt es eingeführet, daß, wo nicht an allen, doch an gewiſſen Tagen in der Woche, Gebackenes auf den Tiſch komme. Wenigſtens wird kein einziges Haus unter dem Mittelmanne gefunden werden, worinn nicht an gewiſſen feſtlichen Tagen auch Kuchen ſollten gebacken und gegeſſen werden.

Da aber das Gebackene ſo wenig von einerley Güte als Achtung iſt, ſo wird man, wie bey den Speiſen im erſten Bande der Hausmutter geſchehen, auch den Kuchen ihren Rang anweiſen, und bey jeder Art bemerken, ob ſie unter die gemeinen, Mittel- oder Gaſtkuchen zu zählen ſey.

Weil die Kuchen unter die Leckerbiſſen gehören, und durchgängig beliebt ſind, ſo hat man nicht nur ſehr viele Arten derſelben erfunden; ſondern man iſt auch bemühet geweſen, faſt die meiſten Arten der Kuchen bald ſo, bald anders zu machen, je nachdem ein Koch oder eine Hausmutter ſinnreich genug geweſen, von der bekannt geweſenen üblichen Bereitungsart eines Kuchens mehr oder weniger abzugehen, und mehr oder weniger Neues hinzu zu thun. Daher findet man

von einerley Art Kuchen öfters viele Vorſchriften, welche eine verſchiedene Bereitungsart derſelben angeben. Man muß es in dieſer Anweiſung aber nicht erwarten, daß ſie alle auch ſo angegeben werden, wie ſie theils in gedruckten Büchern, theils in Handſchriften, deren man in den meiſten Häuſern findet, beſchrieben ſind. Man wird von manchen Kuchen zwar mehr als eine, von andern aber nur eine einzige Bereitungsart hier angeben; es werden aber ſolche ſeyn, von denen man weis, daß ſie die üblichſten und zugleich brauchbarſten ſind.

Da nun aber das Gebackene einen ſo wichtigen Artikel unſrer Speiſen ausmachet, ſo ſetzet man erſt noch gewiſſe allgemeine Vorerinnerungen voran, welche theils die Ingredienzien oder Zuthaten, theils aber ihre erſte Anlage und gewiſſe dabey nöthige Werkzeuge betreffen.

A. Mehl.

Weder Roggen- noch Gerſtenmehl kann zu Kuchen für den Tiſch des Mittelmannes, ſondern nur Waizenmehl gebrauchet werden. Gemeiniglich machet man vom Waizen dreyerley Mehl, feines, mittleres und ſchwarzes. Das feine Mehl muß nur allein genommen werden, weil ſolches ſowohl das beſte Anſehen, als auch den beſten Geſchmack giebt. Wollte man aber auch hierauf nicht ſehen, ſo muß man wiſſen, daß der Teig von grobem Mehle nicht ſo gut, als der von weißem Mehle, wenn Butter oder Schmalz darunter kömmt, ſich hebe, und das Gebackene davon gar leicht klitſchicht ausfallen könne.

Zu dem feinſten Gebäcke nimmt man ſo genanntes **Kraft- oder Stärkmehl**, welches ſich jede Hausmutter in ihrem Hauſe ſelbſt machen, oder machen

laſſen

laſſen kann, und deſſen Bereitung in der Folge angewieſen werden ſoll.

Wenn man den Waizen nicht ſelbſt gewinnt, ſo iſt daran gelegen, zu wiſſen, auf was für einem Felde oder Acker derſelbe erwachſen ſey. Denn, wenn der Waizenacker mit Schafmiſt gedünget worden, ſo wird der darauf erbauete Waizen ein Mehl geben, deſſen Teig zu ſehr aus einander läuft, und nicht in ſeiner verlangten Form bleibt. Die Bäcker in großen Städten nennen ſolchen Teig Plinzenteig, weil die davon verfertigten Semmeln, wie Plinzen, flach und platſchicht aus einander laufen. Um ſich nun den Namen eines Plinzenbäckers nicht zuzuziehen, vermengen ſie vorgedachtes Mehl mit ſolchem, welches von Waizen, der nicht im Schafdünger erwachſen iſt, erhalten werden.

Wenn der Waizen auf dem Kornboden nicht recht gewartet und dumpficht geworden iſt, ſo behält das Mehl einen dumpfichten oder müchzenden Geſchmack, welcher dem Gebackenen einen großen Fehler zuzieht.

Da der Waizen vor dem Mahlen gewaſchen wird, und das Mehl von den Mühlen feuchte nach Hauſe kömmt, ſo muß es nachher wohl getrocknet werden, damit es keinen ſauren oder dumpfichten Geſchmack gewinne. So muß man auch in Anſehung des ſelbſt gemachten oder gekauften Kraftmehls ſich verſehen, daß es bey ſeiner Bereitung gleichfalls nicht ſauer geworden ſey. Denn dieſer ſaure Geſchmack würde in dem feinen Backwerke ſehr merklich ſeyn. Kuchen ſollen nicht blos zur Zierde, ſondern vornehmlich zur Vergnügung des Geſchmacks, bereitet werden. Es iſt daher ein unverzeihlicher Fehler, wenn die Hauptzuthat des Gebackenen den Geſchmack der Kuchen verdirbt oder herunterſetzet.

B. Butter.

Einige Butter fettet immer beſſer als andre; man muß ſie daher in Anſehung ſolches Puncts kennen, und ſie nicht blos und allein nach dem Gewichte nehmen. Denn wenn die Butter ihrer innern Güte nach ſehr fettet, ſo kann man das Backwerk dadurch leicht klitſchicht machen.

Die Maybutter fettet in unſern Gegenden am beſten, hiernächſt aber die ſo genannte Krautbutter.

Einige Arten der Stallfütterung ziehen der Butter einen übeln Geſchmack zu. Unter den grünen Futterkräutern geſchieht dieſes hauptſächlich durch den Klee. Und ſo wie fehlerhaftes Mehl dem feinen Geſchmacke des Gebackenen zuwider iſt, ſo thut übel ſchmeckende Butter die nämliche Wirkung.

Wenn ſo genannte Faßbutter unter das Backwerk genommen werden ſoll, ſo muß ihr Geſchmack vorher bekannt ſeyn. Vielmals können die Stäbe der Butterhoſen, wenn ſie von Kienen- oder Kiefernholze ſind, der Butter den völligſten Kiengeſchmack mittheilen.

Daß zu alte, oder ſchon ranzichte, Butter die Kuchen ſehr unangenehm mache, darf wohl kaum erinnert werden. Und wenn die zum Backwerk zu nehmende Butter zu ſalzicht iſt, oder ganz vom Salze befreyet werden ſoll, ſo muß ſie zuvor in kaltem oder friſchem Waſſer öfters umgearbeitet, und ſolches Waſſer öfters ab- und neues aufgegoſſen werden. Man muß hierauf die Butter in dünne mäßige Stücken ſchlagen, und ſolche mit trocknen reinen Servietten abtrocknen, damit das anhängende Waſſer, ſo viel möglich, von der Oberfläche der Butter abgenommen werde. Denn die Feuchtigkeit kann gar bald den Teig klitſchicht wer-

den laſſen. Die ſo genannte Schmelzbutter iſt in Niederdeutſchland nicht ſonderlich bekannt.

C. Schmalz.

Es ſind einige Kuchenarten, die mit Schmalz bereitet oder darinn gahr gebacken werden. Dieſes Schmalz iſt Schweine- oder Gänſeſchmalz. Denn der ſo genannte Nierentalg, als der geſchmeidigſte des Rindsfettes, wird nur unter die Geſindekuchen genommen.

Da das Schmalz, wie die Butter, weder zu ſalzicht noch zu alt ſeyn muß, ſo nimmt man es am liebſten, wenn es noch friſch und weiß iſt. Das noch allzu friſche Schweineſchmalz aber verräth an und für ſich zu ſehr ſeinen Urſprung, ſowohl durch den Geſchmack, als durch den Geruch. Z. E. die ſo beliebten als bekannten Krauſekuchen werden im Schweineſchmalze auch gahr gebacken. Man riecht und ſchmecket aber mit dieſen Kuchen den Urſprung des Schmalzes. Um letzteres zu verhindern, muß man, wenn das Schweineſchmalz aus ſeinen ſo genannten Lieſen ausgebraten wird, in Stücken zerſchnittene Aepfel darunter werfen, und mit braten laſſen. In dieſe Aepfelſchnitte zieht ſich der Schweinegeruch und Geſchmack hinein. Nimmt man Borsdorfer Aepfel dazu, ſo wird das Schmalz zugleich von dieſen Aepfeln einen lieblichen Geſchmack annehmen.

Mit dem Gänſeſchmalze kann man bey dem Ausbraten eben ſo verfahren, und man ſetzet voraus, daß Schweine und Gänſe mit ſolchem Futter gemäſtet ſeyn, deſſen Beſchaffenheit durch den Geſchmack nicht verrathen wird. Wenn daher z. E. die Schweine mit Leinkuchen, die Gänſe aber mit Fiſchen oder Rüben gemäſtet werden: ſo wird ihr Schmalz das Futter durch den Geſchmack verrathen.

D. Eyer.

Je friſcher die Eyer zu haben ſind, deſto beſſer ſind ſie. Immittelſt legen die Hühner nicht in allen Jahreszeiten; daher man ſodann ſich doch mit alten Eyern behelfen muß.

Muß man nun aber zu Zeiten ſich an alten Eyern begnügen laſſen, ſo hat man ſich vorzuſehen: daß ſie nicht nach dem Lager ſchmecken. Man kann dieſes einem Biscuit oder andern Kuchen gar bald abſchmecken, wenn die Eyer in multerichtem Korne, oder Hechſel (Heckerling), übel riechenden Sägeſpänen, u. ſ. w. aufbewahret geweſen.

Unter allen Hühnereyern ſind dieſe die beſten vom Geſchmack, wenn die Hühner Gras freſſen, oder auf dem Hofe mit Sallat und dergleichen grünen Gartenkräutern gefüttert werden. So haben auch die Dotter von dem grünen Futter ein gar angenehmes Gelb, welches ſie den Kuchen, worunter ſie genommen werden, gleichfalls mittheilen.

E. Milch und Sahne.

Es muß zum Backwerk nie ſaure, ſondern allein ſüße oder friſche Milch genommen werden. Die Sahne oder der Rohm muß ebenfalls nicht ſauer, ſondern ſüße ſeyn. Letztere heißt man gemeiniglich einnächtige, oder junge Sahne, weil es ſolche iſt, die nur eine Nacht alt iſt, oder von der Milch, die eine Nacht hindurch geſtanden hat, den folgenden Morgen abgenommen wird.

F. Bärme, Hefen.

Zu vielen Kuchen wird Bärme erfordert, um ihren Teig damit aufgehend und locker zu machen.

Dieſe

Dieſe Bärme aber ſoll weder alt und verdorben, noch weniger aber ſauer ſeyn. Auch iſt die bittere Bärme von Lagerbieren völlig unbrauchbar zum Backwerk. Weißbierbärme, wo ſie zu haben, iſt die ſchönſte, weil ſie ſo ſüße als weiß iſt, und daher dem weißen Mehle keine braune Farbe mittheilen kann.

G. Mandeln.

Die Mandeln, wovon ſo geachtetes und angenehmes Gebackenes gemachet wird, müſſen nicht alt, von Mieten zerfreſſen, und ranzicht ſeyn. Das nämliche iſt von Pinien und Piſtacien in der Küche zu beobachten. Statt der Mandeln fängt man an, friſche getrocknete Nüſſe, beſonders aber die ſo genannten Lampertsnüſſe, zu gebrauchen, nachdem man ihnen die Haut, wie den Mandeln, abgezogen hat.

H. Mus.

Zu Torten und andern Kuchen wird Mus als eine Fülle gebrauchet. Wenn das Mus, es ſey von Kirſchen oder Pflaumen, mit Schimmel beleget worden, ſo iſt es nicht genug, das Weiße von der Oberfläche des Muſes wegzuthun, ſondern man muß das unmittelbar unter dem Schimmel belegene Mus auch zurück ſetzen, indem es multericht ſchmecket, und die Kuchen verderben kann. Das ſo genannte Saftmus von Pflaumen iſt zu Torten das vorzüglichſte, und es wird deſſen Bereitung in der Folge angewieſen werden.

I. Kuchenbrett.

Die Kuchenbretter ſind theils lang und breit, oder rund, und mit einem Handgriffe gemeiniglich verſehen. Sie ſind beym Backwerke unentbehrlich, indem man

den Teig mit dem Mangelholze darauf theils aus einander treiben, und ſodann zum Backofen hintragen; theils die aus dem Ofen gezogenen Kuchen darauf ſetzen und kalt werden laſſen muß. Da dieſe Bretter gemeiniglich von Kienen- oder Kiefernholze ſind, ſo muß man die aus dem Ofen warm hervorgezogene Kuchen nicht auf das bloße Brett, ohne unterliegendem Papiere, hinſetzen, damit die Wärme den Kiengeſchmack nicht in den Kuchen herüberziehe. Die beſſern Bretter ſind von Tannen- auch von Lindenholze.

Auch ſind **Kuchenbleche**, oder dünne Platten von Blech, gebräuchlich; um gewiſſe Kuchen auf ſolchem Bleche in den Ofen zu ſetzen, und zu backen. Sie ſind unentbehrlich, wenn der Heerd des Ofens ungleich seyn, und den Kuchen in eine ſchiefe Lage bringen könnte.

K. Mangelholz.

Ohne dieſem Werkzeuge kann man die Kuchen nicht auftreiben oder ausrollen. Es muß fein gleich und glatt ſeyn, damit ſich der Teig nicht irgendswo anhänge. Man beſtreichet es mit Mehl, wenn der Teig ankleben will, über welchen letztern man, zu gleichem Zwecke, auch Mehl ſehr dünne aufſtreuet. Der Drechsler muß das Mangelholz ſo einrichten, daß es ſehr beweglich ſey, und das Geſchäffte des Auf- und Auseinandertreibens eines Teiges recht leicht und hurtig von ſtatten gehe.

L. Ruthe.

Um Eyer recht dünne und zum Schaum zu ſchlagen, muß man Ruthen haben. Man bedienet ſich hierzu am liebſten der Reiſer von Birken, an welchen die oberſten dünnen Spitzen abgeſchnitten ſind, weil die

die Ruthe etwas ſteif ſeyn muß. So ſchälet man auch das Baſt von den Reiſern ab, damit keine Schelfen, währenden Peitſchens, in die Maſſe kommen. Die Ruthen, die zuſammengebunden ſeyn müſſen, werden nach dem Gebrauche in Waſſer abgeſpület, und zum künftigen Gebrauche aufbewahret.

M. Pinſel.

Viele Kuchen werden mit zerlaſſener Butter, Eyern, u. ſ. w. beſtrichen. Man bedienet ſich dazu eines Pinſels. Er muß vor und nach dem Gebrauche allemal in warmes Waſſer getauchet, und hiedurch erweichet und gereiniget werden.

N. Backrädlein.

Dieſes ausgezackte Rädlein iſt von Meſſing, indem die von Eiſen zu ſehr roſten. Es hat einen Stiel gleichen Metalles, oder von Holze, und man bedienet ſich deſſelben, um den Kuchenteig zierlich und geſchwinde ab- oder einzuſchneiden.

O. Reibeſatte, Reibaſch.

Dieſes eben breite und unten etwas ſpitz zulaufende irrdene Gefäß findet man bey den Töpfern. Man hat deſſen nöthig, um mancherley zum Backwerk erforderliche Zuthaten klein und klar zu reiben. Wenn es an einem groſſen Mörſer zum Zerſtoßen der Mandeln fehlet, ſo behilft man ſich am bequemſten mit der Reibeſatte, worzu eine hölzerne Reibekeule gehöret. Man muß ſich aber zum Reiben keiner dieſes Gefäßes unkundigen Perſon bedienen, indem es ſonſt leicht mit der Keule angeſtoßen und zerbrochen wird.

P. Napf-

P. Napfkuchenform.

Man findet dieſes unten etwas ſpitze und oben mehr breit irdene, inwendig glaſurte, und mit einer in der Mitte, unten und oben offenen Tülle verſehene Gefäß faſt bey allen Töpfern, worinn der überall bekannte Napf- oder Aſchkuchen gebacken wird. Man muß dieſer Art Gefäße von verſchiedener Größe im Hauſe haben; um den Kuchen bald größer bald kleiner machen zu können. Wenn man will, ſo kann man auch in dieſen irdenen Formen Biscuit backen. Wenn die Form eine Berſte oder Riß durch einen Stoß bekommen hat, ſo hängt ſich der Kuchen gern an, und will nicht gut herausgehen. Man thut am beſten, wenn man dieſes Gefäß dauerhaft erhalten will, daß man es mit Drath äußerlich beflechten laſſe. Eine Hauptregel iſt bey dieſer und allen andern Formen, daß man ſie nicht bis oben an mit Teige voll fülle, damit derſelbe Platz zum Aufgehen übrig haben könne.

Q. Tortenpfanne mit einem Deckel.

Die Tortenpfannen ſind von Kupfer, die inwendig wohl verzinnt ſeyn müſſen. Man bäcket darinn allerley Arten von Torten mit und ohne Fülle, und man muß in einem Hauſe Pfannen von verſchiedener Größe haben, wenn darinne viel Gebackenes gegeſſen wird.

R. Reif, Rand.

Man bedienet ſich blecherner Reiſe oder Ränder, um gewiſſe Kuchen damit zu umfaſſen, und darinn zu backen. Sie müſſen drey bis vier Fingerbreit hoch ſeyn, an beyden Enden aber offen und nicht zuſammengelötet, daß ſie nach Gefallen weit oder enge gemacht werden können. Man findet dergleichen, die ſich drey-

bis viermal verkleinern laſſen. In der Mitte der Form muß man eine Röhre oder Pfeiſe [redacted] Blech haben, die eben ſo hoch als die Forme oder der Reif iſt, und unten ein wenig breiter als oben ſeyn muß. Man ſetzet ſie beym Gebrauche mitten in die Form.

Damit der Ring zuſammenhalte, ſo wird ein Bindſaden herumgebunden, die Form auf Papier geſetzet, und mit Waſſerteig rings herum unten angeklebet; hierauf aber Form und Papier mit zerlaſſener Butter beſtrichen, die Butter mit fein zerriebenem Brodte beſtreuet, damit der hinein zu thuende Kuchen nicht anbacke, und beym Herausnehmen fein abgehe. Die mitten eingeſetzte Röhre muß eben ſo beſtrichen und beſtreuet werden.

Wenn in dieſem Reiſe Mandeltorten, Biscuittorten oder andre Kuchen ausgebacken worden, ſo löſet man ſie an dem Rande mit einem Meſſer, kehret ſie mit einer angeſetzten Schüſſel um, machet das Papier auf dem Boden ab, kehret ſie wieder um, und nimmt die Form davon.

S. Blecherne Formen.

Zu Mandeltorten, Biscuit und dergleichen mehr hat man blecherne Formen von mancherley Figuren, welche dem Gebackenen ein ſchönes Anſehen geben. Dieſe Formen können von verſchiedener Größe ſeyn. Man hat auch ganz kleine, gemeiniglich in Form eines Herzens. Man bedienet ſich des darinn Gebackenen, um die großen Torten zu garniren.

T. Vorbereitung der Formen.

Die Formen, wenn ſie von Blech oder Kupfer ſind, müſſen rein und trocken gehalten, auch wieder den Roſt in Acht genommen werden. Will man ſie aber

gebrau-

gebrauchen, ſo muß man ſie mit geſchmolzener Butter ſo lange beſtreichen, bis ſie ſich ein wenig dicke angeſetzet hat. Hierauf muß man die Formen mit fein zerriebenem weißen Brodte oder Semmel ſo viel beſtreuen, als nur an der Butter will ſitzen bleiben. Mit irdenen Napfkuchenformen und Papiere iſt es eben ſo zu machen, das Gebackene geht davon gut und glatt heraus.

U. Butterteig.

Um allerley Buttergebackenes, Torten und Paſteten zu machen, bereitet man einen Teig, der ein Butterteig genennt wird. Er wird auf mehr als einer Art bereitet.

1) Man nimmt ſo viel Schmalz oder Butter als Mehl, zerreibet es unter einander, ſchlägt drey bis vier Eyer dazu, und machet mit zugegoſſener Milch einen Teig, der nicht allzu feſte iſt.

2) Auf einem Backtiſche wird ein halbes Pfund Butter mit einem Pfunde feinen Mehls durch einander gemenget und etwas durchgeknätet, worauf vier bis fünf in Wein zerquirlte Eyer, ohne daß noch mehr Mehl dazu komme, hinzugethan, und mit dem Teige durchgeknätet werden. Der Teig wird hierauf einigemal aus einander gemangelt, und wieder zuſammengeleget, wenn es aufs neue gemangelt werden ſoll.

3) Dieſe letzte Art des Butterteiges iſt beſſer als die erſte, und iſt zur heißen Sommerszeit anzurathen, weil die Wärme das Wohlgerathen des Blätterteiges ſehr hindert.

V. Blätterteig.

Man nennt dieſen Teig Blätterteig, weil daraus allerley Blättergebackenes verfertiget wird.

1) Es werden unter feines Waizenmehl auf dem Backtiſche einige Eyer geſchlagen, ein Stückchen Schmalz oder Butter, in der Größe eines Eyes, hinzugethan, und Waſſer oder Milch zugegoſſen. Hieraus machet man einen zähen Teig, und, daß er nicht zu feſte werde, ſchlägt man ihn mit der Hand ſo lange, bis daß er, als ein Brod zuſammengemachet, von dem Schlagen mit der Hand wieder in die Höhe geht. Man treibt oder rollet ihn hierauf dünne aus einander, leget ausgewaſchene und wieder abgetrocknete Butter darüber, der Teig muß aber breiter ausgerollet ſeyn, als die Butter geleget iſt, damit man ſelbige recht einfaſſen, und mit dem Teige überziehen könne. Iſt dieſes geſchehen, ſo treibt man das erſtemal den Teig ſo dünne, als möglich, von einander. Hierauf werden die Enden des Teiges von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig alſo zuſammengeſchlagen, und hernach wieder aufgetrieben, doch nicht ſo dünne, als das erſtemal. Alsdann ſchlägt man ihn wieder, wie vorher, bis in die Mitte zuſammen, und treibt ihn wieder um, aber nicht ſo dünne, als das andremal, und ſchlägt ihn zuſammen, damit er zu Torten, Paſteten, Schnittchen, und dergleichen, gebrauchet werde. Viele Köche gießen im Anfange etwas Weineſſig oder Zitronſaft, oder Franzbranntwein an den Teig, und vermeynen, er ſolle ſich davon deſto beſſer in Blätter ergeben. Allein es iſt dieſer Zuſatz gar nicht nöthig, und von ihm die gerühmte Wirkung eben nicht zu erwarten.

2) Eine andre Art Blätterteig zu machen iſt dieſe: Nehmet auf drey Pfund feines Mehl zwey bis drittehalb Pfund Butter, machet in der Mitte des Mehls ein rundes Loch, und thut einige Stückchen von der ausgewaſchenen Butter, und ein Paar Eyer darein, rühret dieſes in dem gemachten Loche durch einander, gießet gutes kaltes Brunnenwaſſer hinzu, daß ein gu-

ter

ter mittelmäßig ſteifer Teig daraus werde. Arbeitet nun dieſen Teig auf dem Backtiſche wohl durch, und ſtreuet nur immer ganz dünnes Mehl darunter, daß der Teig nicht anhacke; worauf er ein wenig ruhig gelaſſen wird, daß er durchziehe. Theilet nun den Teig in drey oder vier Theile, und rollet jedes Stück, ungefähr eines Fingers dicke, beſonders aus. Wenn die Butter ein Paar Stunden zuvor ausgewaſchen, und hierauf wieder in reines **kaltes** Waſſer gethan worden, ſo wird ſie wieder hart. Denn die Härte der Butter iſt das Haupterforderniß zum Blätterteige. Daher muß man auch beym Auswaſchen der Butter ſo verfahren, daß man die Hände mit der Butter in **kaltes** Waſſer halte, und ſie alſo darinn durcharbeite, daß ſie recht zähe werde. Unterläßt man dieſes, ſo wird die Butter zwiſchen den Händen zu weich, und ſodann kann gar kein Blätterteig herauskommen.

Man muß alſo niemals von weicher Butter ſich einen Blätterteig verſprechen, und ſich obbeſagte Verfahrungsart wohl geſaget ſeyn laſſen, indem die Köche gemeiniglich den wahren Handgriff nicht offenbaren, um den vorzüglichen Ruhm zu behaupten, daß ihnen nur allein der Blätterteig gerathe.

Wenn die Butter zwiſchen zwey Tüchern rein abgetrocknet werden, ſo theilet man ſie in drey oder vier Theile, wie den Teig; aber von der Butter einen Theil weniger als des Teiges, damit man eine Platte überſchlagen könne. Nehmet ſodann einen Theil ausgerollten Teiges und einen Theil Butter, und leget ſolche in dünne Scheibchen überher auf den Teig, leget dann wieder ein Stück ausgerollten Teiges darüber, und dann wieder Butter, und das ſo lange, bis es alle iſt. Das letzte muß Teig ſeyn, und ſodann die Kante rund herum umgeſchlagen und ausgerollet, dann wieder zuſammengeſchlagen und wieder ausgerollet werden, und

wenn

wenn dieſes drey- bis viermal geſchehen, ſo wird der Teig ſeine rechte Güte haben.

Wenn man nur wenig Blätterteig, als zu kleinen Paſteten, haben will, ſo nimmt man einen kürzern Weg, indem man den Teig nur auf einmal austrollet, die Butter in dünnen Scheiben darüber leget, ihn ein Paarmal über einander zuſammenſchlägt; und dann, wie vorhin geſagt, mangelt oder rollet.

3) Es ſind noch einige andre Bereitungsarten des Blätterteiges; aber die zwo beſchriebenen ſind hier zu Lande am üblichſten, und einer noch unerfahrnen Kuchenbäckerin iſt die zwote Art anzurathen, die ihr eher als die erſte von Händen gehen wird. Man thut aber wohl, erſt im Kleinen Verſuche zu machen. Denn guter Blätterteig iſt als ein Stück einer Meiſterhand anzuſehen. Es iſt nichts üblers, als wenn dieſer Teig verpfuſchet iſt, und klitſchichte Kuchen, oder Paſteten, auf den Tiſch gebracht werden.

W. Mürber Teig.

Dieſer Teig iſt ſo zu ſagen ein Mittelteig, der zwiſchen dem Butterteige und dem gebrannten Teige die Mitte hält. Es ſind auch hierin folgende zwo Arten die üblichſten:

1) Man nimmt feines Mehl, und reibet anderthalb Pfund weiſſes gutes Schweineſchmalz darunter, und feuchtet den Teig nebſt vier dazu geſchlagenen Eyern mit Milch dergeſtalt an, daß er zähe bleibe; ſälzet ihn, und arbeitet ihn fein ſteif.

2) Nehmet auf ein Pfund Mehl ein halb Pfund Butter, welche zuvor ausgewaſchen, und dann ſtückweiſe unter das Mehl geworfen und unter einander gemenget wird; machet ſodann ein Loch, worein drey Eyer geſchlagen werden, netzet nun den Teig mit recht kal-

tem Waſſer an, daß er wohl durchgemenget und zuſammengearbeitet werden könne. Es muß aber das Waſſer nur nach und nach zugegoſſen werden, daß der Teig ja nicht zu weich, ſondern fein ſteif werde.

3) Die erſte Art dieſes Teiges nimmt man zu groſſen Paſteten von Rindfleiſch, Schinken u. ſ. w. Man ſetzet ſie gehörig auf, und muß den Boden ſowohl als den Rand eines guten Daumens dicke anlegen. Die zweyte Art des itzt beſchriebenen Teiges aber nimmt man gern zu feinern Paſteten von jungen Küchlein, Tauben, Rebhühnern, Lammfleiſch u. ſ. w. Nimmt man aber etwas feiner Mehl und mehr Butter, ſo wird er deſto delicater, und kann auch zu allerley Torten gebrauchet werden.

X. Gebrannter Waſſerteig.

Dieſer Teig wird zu den allergrößten Paſteten gebraucht. Die zwo bekannteſten Arten, ihn zu verfertigen, ſind dieſe:

1) Man nimmt ſo viel Mittelmehl als nöthig, breitet es auf dem Backtiſche dergeſtalt aus einander, daß es in der Mitte hohl, außen herum aber ein guter Rand verbleibe, und ſalzet es; hierauf wird ſiedend Waſſer darein gegoſſen, und das Mehl mit den Händen ſo lange darunter gemiſchet, bis der Teig nicht mehr ſo weich iſt; alsdann aber muß man ihn völlig glatt durcharbeiten, und merken, daß, je mehr er gearbeitet worden, je zäher er auch ſey, als welches ſeine beſte Eigenſchaft ſeyn muß.

2) Nehmet etwas feines Mehl, und thut ein gutes Stück Butter, nachdem man viel Teig machet, oder nachdem man den Teig recht gut haben will, in das Waſſer, womit man den Teig anrühren will. Setzet nun das Waſſer mit der Butter zum Feuer, und wenn

es anfängt zu kochen, und man den Teig anrühren will, ſo nehmet mit einer breiten Kelle immer oben Waſſer und Butter zugleich ab; nur das Mehl damit einzurühren. Sehet aber zu, daß ihr die Butter zu Anfange faſt alle herab bekommet.

3) Beyde Arten des gebrannten Teiges dienen zu ſo genannten aufgeſetzten Paſteten, davon man allerley Figuren machen kann. An dem mürben und Blätterteige hingegen bleiben keine Zierrathen ſtehen. Die erſte Art des gebrannten Teiges aber, der nicht gegeſſen wird, dienet zu den allergrößten aufgeſetzten Paſteten, von Hirſchkeulen, Kalekuten u. ſ. w. Die zwote Art des gebrannten Teiges aber wird zu andern Sachen gebrauchet, als Haſen, Enten, Kapaunen, junge Hühner und Tauben. Dieſe letzte Art des gebrannten Teiges kann gegeſſen werden.

V. Klare zu allerhand Backwerk.

Eine Klare heißt ein dünner Teig, womit Fleiſch, Früchte und Kräuter überzogen und abgebacken werden.

1) Es wird feines Mehl in einer tiefen Schüſſel, und ungefähr zu einem halben Pfunde Mehls drey bis vier Eyer, eines nach dem andern, nebſt etwas Roſenwaſſer und beliebigem Gewürze, auch einem Löffel voll friſcher Bärme oder Hefen zuſammengerühret. Wäre der Teig von den Eyern noch nicht dünne genug geworden, ſo gießt man noch etwas Bier dazu; doch muß der Teig, damit er in der Folge nicht zu ſehr ablaufe, wenn etwas darinn abgebacken wird, nicht zu dünne ſeyn. Man ſetzet hierauf die Klare an einen warmen Ort hin, daß ſie zuförderſt etwas aufgehe, bevor man damit etwas ausbacken will. Doch muß die Klare auch nicht an einen zu heißen Ort hingeſtellet werden, damit ſie ſich davon nicht anſetzen möge.

 2) Neh-

2) Nehmet zu zwey guten Händen voll Mehls eine kleine Hand voll fein geriebenen Zuckers, und rühret es mit dem zuvor wohl klein geſchlagenem Weißen von zwey bis drey Eyern dergeſtalt an: daß es etwas dick bleibe, worauf ein wenig Landwein zugegoſſen wird, daß es weder zu dünne noch zu dicke ſey. Dieſe Klare, da ſie ohne Wärme iſt, und nicht erſt aufgehen darf, kann ſofort gebrauchet werden. Man bedienet ſich dieſer zweyten Klare vornehmlich zu Früchten und Kräutern, die nach dem Ausbacken mit Zucker überſtreuet werden, und ſüße ſchmecken ſollen.

Z. Abgeklärte Butter.

Die abgeklärte Butter wird zu mancherley Kuchen gebrauchet, um ihnen einen weit beſſern Geſchmack zu geben, als derjenige iſt, der aus unabgeklärter Butter entſteht. Es geſchicht z. E. in manchen Häuſern, daß die überall bekannte Krauſekuchen, Spritzkuchen, und dergleichen, in unabgeklärter Butter gebacken werden. Allein ihr Geſchmack iſt auch darnach, beſonders wenn ſie ganz friſch gegeſſen werden. Man muß es daher wiſſen, wie man die Butter abklären und damit ſein Backwerk aufs ſchmackhafteſte bereiten ſolle. Die gewöhnlichſte Art, abgeklärte Butter zu machen, iſt folgende: Es wird ſo viel Butter, als man zu brauchen gedenket, in einem Topfe ans Feuer geſetzet, wo ſie, bey ſtäts ganz gelinder Wärme, eine gute Zeit gar langſam und faſt unmerklich ſieden muß. Denn wenn ſie bey ſtarkem und geſchwindem Feuer ins Kochen käme und braun würde, ſo müßte ſie ihre Kraft verlieren. Das Abſchäumen iſt gar nicht nöthig, weil ſie ſich von ſelbſt reiniget, indem der Schaum ſich oben zu einer Haut, das dicke Salz und der übrige Unrath aber unten auf dem Boden zuſammenſetzen.

So

So bald ſich die Butter klar und ſchön zeiget, ſo wird ſie vom Feuer zurückgezogen, und eine kleine Weile ſtehend gelaſſen, damit ſie ſich völlig ſetzen könne; worauf man die oberſte Unreinigkeit mit einem kleinen Schaumlöffel behende abnimmt, und die reine klare Butter durch ein kleines Haarſieb in eine recht trockne Kaſſerolle abgießt, das dicke Salz auf dem Boden des Topfes aber zurückläßt. Und hiemit iſt die Butter völlig zum Gebrauche fertig.

Man findet öfters Backwerk, dem der Schaum von abgeklärter Butter anzuſehen und ſo zu ſagen auf dem Rücken ſitzt. Allein man hat die Abklärung der Butter nicht recht verſtanden. Sie iſt entweder nicht recht abgekläret, oder bey dem Backen nicht heiß genug, oder allzu heiß geworden. Iſt die Butter beym Backen nicht heiß genug, ſo kann ſie, ſo zu ſagen, das Gebackene nicht bezwingen, daher ſie in Schaum übergeht. Wird die Butter beym Backen der Kuchen zu heiß, ſo wird ſie braun und kraftlos, und kömmt ebenfalls ins Schäumen.

Eine recht abgeklärte Butter muß daher ihre gehörige Hitze zum Backen haben, welche aus ihrer Bewegung in der Kaſſerolle, oder einem Keſſel, abgenommen wird. Man darf auch nur ein wenig Teig von demjenigen, was man ausbacken will, in die Butter hineinfallen laſſen. Bleibt dieſes auf dem Grunde liegen, ſo iſt die Butter noch nicht heiß genug. Wird der Teig aber gleich von der Butter in die Höhe geworfen, ſo iſt ſie recht, und man kann ſogleich den Anfang des Ausbackens machen.

Man muß beym Ausbacken auch nicht mehr Kuchen hinein legen, als die Butter bezwingen kann. Dieſes wird daran gemerket, wenn die Butter anfängt zu ſchäumen. Wird dieſes alles beobachtet, ſo kann

man die Butter verbacken, bis faſt nichts mehr in der Kaſſerolle oder in dem Keſſel davon übrig iſt.

1) Waffelkuchen, Waffeln.

Nehmet etwas ſüße aufgekochte und nachgehends wieder verſchlagene oder abgekühlte Milch, thut eine Kanne feines Mehl in einen Topf, und gießt ein halbes Pfund geſchmolzene oder abgeklärte Butter dazu, einen guten Löffel voll friſcher Bärme, ein Viertelpfund zerſtoßenen Zucker, etwas Roſenwaſſer, geſtoßenen Cardemom und Muskatenblumen, und ein wenig lauwarme Milch. Arbeitet dieſes alles mit einem hölzernen Löffel oder einer ſteifen Ruthe wohl durch, und ſchlaget dann noch acht bis zehen Eyer nach und nach dazu, während welcher Zeit der Teig immer noch wohl gerühret oder geſchlagen, und zuletzt mit der lauwarmen Milch ſo dünne gemachet wird, als es nöthig iſt.

Eine andre und noch kürzere Art iſt, wenn man acht Eyerdotter, gute Bärme, geriebene Zitronſchale, ein halbes Pfund friſche und etwas geſalzene Butter, ein halbes Nößel ſüßer Sahne, und eben ſo viel Milch mit Mehl zu einem Teige zuſammenrühret, und etwas an einem warmen Orte ſtehen und aufgehen läßt.

Noch eine andre Art Waffelkuchenteig iſt dieſe: daß man ein Pfund feines Mehl mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter in einem Topfe erſt wohl durchſchlage, und damit fortfahre, nachdem noch etwas fein geſtoßener Zwieback, ſechs beſonders klein geſchlagene Eyer, zwey Löffel voll Bärme, geriebene Muskatennüſſe, Zitronſchalen, Cardemom und zwey Löffel voll fein geſtoßenen Zuckers hinzugethan werden. Zuletzt werden noch anderthalb Nößel Sahne hinzugerühret, und die Maſſe zwey Stunden an einen warmen Ort hingeſetzet, daß ſie wohl aufgehen könne, bevor ſie ge-

backen wird. Einige pflegen auch ein Paar Hände voll klein geſtoſſener Mandeln mit unterzurühren. Will man die Kuchen aber recht gelb inwenig haben, ohne Saffran anzuthun, ſo muß man von hart gekochten Eyern die Dotter vorhin gedörret haben. Dieſe werden bey Anfertigung des Teiges klein geſtoßen, oder in einer Satte zerrieben, und ſodann mit dem Teige zuſammengerühret.

1) Zum Abbacken dieſer Kuchen muß man ein eigenes und ſo genanntes Waffeleiſen haben. Es iſt gemeiniglich in viereckichter Form, inwendig mit kleinen viereckichten Tiefen. Man findet aber auch dieſe Eiſen in der Form eines Herzens.

2) Wenn man dieſe Kuchen abbacken will, ſo muß man das Eiſen erſt auf beyden Seiten heiß machen, ſauber ausputzen und einſchmieren. In der Folge darf man es nicht eher wieder ſchmieren, als wenn es nicht mehr gut loslaſſen will.

3) Der Teig muß weder allzu dünne noch allzu dicke ſeyn. Er iſt eben recht, wenn davon mit der Kelle etwas in die Mitte des Eiſens gethan wird, und der Teig, durch die Bewegung des Eiſens, ſelbiges überall beleget, und dann ſtehen bleibt.

4) Die aus dem Eiſen genommenen Kuchen muß man gegen das Feuer auf die Schüſſel ſtellen, damit ſie fein raſch und knorpelicht bleiben. Denn wenn ſie ſo warm aus dem Eiſen einer auf den andern zu liegen kommen, ſo werden ſie, gleich einer Plinze, weich und ſchwammicht.

5) Man muß ſehen, daß die Kuchen fein härtlich und gelb abbacken; daher man dem Eiſen keine allzu ſtarke Hitze über der Glut geben muß.

6) Wenn man in Eil dieſe Kuchen zurichten will, ſo pflegen einige das Eiſen auf einem Dreyfuße über helles Feuer zu ſtellen. Hiedurch können die

die Kuchen leicht verbrannt oder blaakricht ſchmeckend werden.

7) Die Waffelkuchen werden mit Zucker beſtreuet, und ſie ſind nur unter uns eine Mittelſpeiſe, die auch wohl außer der Mahlzeit vertrauten Gäſten, des Nachmittags bey Kaffeeviſiten, vorgeſetzet werden, weil ihre Zubereitung leicht iſt, und eben nicht viel Zeit erfordert.

2) Plinzen, Schlierkuchen.

Man nimmt recht feines Mehl, acht Eyerdotter, ſüße Sahne, Milch, etwas Butter, Bärme und kleine Reſinen. Dieſes alles wird zu einem mehr dünnen als dicken Teige zuſammengerühret, und an einen warmen Ort hingeſtellet, daß der Teig vor dem Abbacken wohl aufgehen könne.

1) Die Plinzen werden in einer eiſernen etwas flachen Pfanne über Kohlen gebacken. Man muß mit dem Einſchmieren der Pfanne eben ſo, als mit dem Waffeleiſen, verfahren.

2) In einigen Häuſern werden dieſe Plinzen ohne Bärme gebacken. Allein ſie ſind dem Magen etwas läſtig zu verdauen.

3) Der Teig in der Pfanne muß nicht zu dicke, und lieber zu dünne aufgetragen, und dahin geſehen werden, daß ſie nicht verbrennen. Das Auftragen des Teiges in der Pfanne geſchieht, wenn ein Löffel voll Teig in die Mitte derſelben gethan, und die Pfanne hierauf in den Händen ſo lange gedrehet und gewendet wird, bis ſich der Teig über und über aus einander verbreitet.

4) Die gahr gewordenen Plinzen werden eine über die andre in eine Schüſſel hingeleget, und auch wohl eine jede, wie ſie aus der Pfanne warm kömmt, in der

Schüſſel

Schüſſel mit zerlaſſener Butter überſtrichen. Mehr aber iſt dieſes Verfahren gebräuchlich, daß die Plinzen, jede beſonders, mit Zucker und Zimmt beſtreuet, ohne Beſtreichung mit Butter, zuſammengerollet, und Stück bey Stück neben einander in einer Schüſſel, oder Etagenweiſe auf einer Aſſiette aufgeſetzet werden. Will man aber, daß die Plinzen auf viele Tage dauern und friſch bleiben ſollen, ſo rollet man ſie nicht beſonders zuſammen, ſondern leget Stück auf Stück in einer flachen irdenen Schüſſel hin; da dann die zu oberſt liegende Plinze, als die einzig trocken gewordene, nur hinweggenommen wird, die andern darauf folgenden aber durchgängig friſch befunden werden.

5) Die Plinzen ſtehen mit den Waffelkuchen in gleichem Range, und ſind als eine Mittelſpeiſe anzuſehen. In Holland nennt man die Plinzen Pfannkuchen, wo ſie nebſt den Waffelkuchen mehr als bey uns in Anſehen ſind.

3) Napfkuchen, Aſchkuchen.

Feines Mehl, acht Eyerdotter, laulichte Milch, etwas zerriebener Zucker, ein halb Pfund groſſe und ein halb Pfund kleine Roſinen, geriebene Zitronſchalen, vier Löffel voll Bärme, ſind die Zuthaten, die ſo lange in einem Gefäße gerühret werden, bis die Kelle darinn ſteht. Man läßt den Teig erſt aufgehen, bevor er in den Ofen geſetzet wird.

1) Dieſer Kuchen muß, wenn er in dem Ofen gahr geworden, in der Form ſo lange gelaſſen werden, bis er kalt darinn geworden, weil er ſonſt leicht kliſchicht werden kann.

2) Man hat dieſen Kuchen nur für einen Mittelkuchen zu achten.

3) **Ein geriebener Napfkuchen** aber iſt in größerer Achtung, wenn er auf folgende Weiſe bereitet wird: Man muß ein halbes Pfund Butter ſo lange in der Satte reiben, bis ſie zur Sahne geworden. Man thut noch dazu ein halbes Nößel ſüßer Sahne, zehen Eyerdotter, drey ganze Eyer, vier Löffel voll Bärme, Muskatenblumen, ein wenig Salz, ein Pfund und vier Loth Mehl, welches nach und nach hinzugerühret wird. Wenn der Teig in der Forme genugſam gegangen, ſo muß er in einen Ofen geſetzet werden, deſſen größte Hitze ſchon etwas abgenommen hat, weil er ſonſt leicht anbrennen, und eine ſchwarze Rinde, die doch nur gelbbräunlicht ſeyn ſoll, bekommen kann. Dieſer geriebene Napfkuchen iſt ein **Hauptkuchen**, der bey Gaſtmalen, Kindtaufen und Hochzeiten, neben andern Kuchen, aufgeſetzet werden kann.

4) Der ſo genannte **Hamburger Kuchen** gehöret auch in dieſe Klaſſe. Reibet ein halb Pfund Butter zu Sahne, ein Viertelpfund klein geſtoßenen Zuckers, ſieben ganze Eyer, geſtoßene Muskatenblumen, von einer ganzen Zitrone die klein geriebene Schale, ein Pfund und 4 Loth Mehl, welches alles mit ſechs Löffeln voll Bärme zuſammengerühret wird und aufgehen muß. Es wird dieſer Kuchen gleichfalls in einer irdenen Napfkuchenforme gebacken, und iſt als ein geachteter **Hauptkuchen** zu betrachten.

5) Wenn man abgeſchälte und in einer Satte zerriebene Mandeln unter den Teig des zuerſt beſchriebenen gemeinen Napfkuchens menget, ſo wird er ſehr verbeſſert; aber doch dem geriebenen Napfkuchen, wie nicht weniger dem Hamburger Kuchen, noch nicht gleich geſchätzet.

6) Daß, und wie? alle Kuchenformen, ehe der Teig hineingethan wird, geſchmieret werden ſol-

len,

len, wird, da es bereits oben geſaget iſt, allemal vorausgeſetzet.

4) Aufläufer.

Feines Mehl, zehen Eyerdotter und etwas Sahne werden zu einem etwas ſteifen Teige zuſammengerühret, und der Teig, wenn er ſo dünne als möglich ausgerollet iſt, mit zerlaſſener Butter, nebſt aufgeſtreuetem Zimmt und Zucker, auf der ganzen Oberfläche beſtrichen.

1) Dieſer Kuchen bekömmt zur Unterlage Papier, welches, um nicht anzubacken, wie die Forme zu beſtreichen iſt.

2) Der Aufläufer heißt ſo, weil durch das Backen viele Beulen auflaufen. Der Ofen muß nicht mehr ſehr heiß ſeyn, weil er ſonſt leicht verbrennet und geſchmacklos wird.

3) Dieſer Kuchen iſt nur ein gemeiner Kuchen, und ſchmecket nur recht, wenn er friſch und nicht über einen Tag alt iſt.

5) Prezeln.

Hierzu kann man Butterteig, Blätterteig, oder einen mürben Teig, wie ſie oben unter den Buchſtaben U. V. W. beſchrieben ſind, erwählen. Wenn einer dieſer Teige gehörig zubereitet werden, ſo wird der zuletzt länglicht zuſammengewälgerte Teig in die bekannte Form einer Prezel oder Kringel verſchlungen.

1) Die Prezeln werden über Papier auf einem Kuchenbrette geformet, und damit zum Ofen hingetragen. Hat man groſſe Bleche, ſo bedarf es des Papiers ſo wenig, als der Kuchenbretter.

2) Zu Roſinprezeln, das iſt zu Prezeln, die mit großen und kleinen Roſinen vermenget ſind, nimmt man

man nur den Butterteig, oder den mürben Teig. Wollte man ja den Blätterteig nehmen, ſo müſſen, wenn dieſer Teig das letztemal zuſammengerollet wird, nicht zu viel Roſinen hinzugefüget werden.

3) Die Prezeln ſind eine Mittelſpeiſe, und werden in vielen Häuſern zu Weihnachten und zum neuen Jahre gebacken. Will man Stollen haben, ſo kann man ſie aus einem der vorgedachten Teige gleichfalls formen, und ſie ſtehen, wenn ſie zumal von ziemlicher Länge ſind, in gleichem Anſehen mit den Prezeln.

6) Sahnkuchen.

Nimm eine halbe Mätze feines Mehl, anderthalb Nößel dicke Sahne, vier Eyerdotter, ein halb Pfund Butter, die meiſtens eingeknätet, etwas davon aber auf den aufgetriebenen Kuchen oben aufgeleget wird, ein wenig geſtoßene Muskatenblumen und Zucker, ſo viel als nöthig iſt.

1) Der Teig muß geſchmeidig, nicht zu dichte noch zu weich gearbeitet werden, und wird auf Papier oder einem Bleche dünne aufgetrieben.

2) Der Ofen muß, wie bey allen dünnen Kuchen, bereits verſchlagen ſeyn, wenn der Sahnkuchen hineingeſchoben wird.

3) Dieſer Kuchen hält ſich einige Tage hindurch friſch und gut, und er wird nur als Mittelſpeiſe betrachtet; obgleich ſeine Zuthaten theuer genug ſind, und er einer der wohlſchmeckendſten iſt.

7) Oſterburger Kuchen.

Von recht feinem Mehle wird mit Sahne, Milch, Bärme, Eyerdottern, Muskatenblumen, Roſinen, zerſtoßenem Zucker und Roſenwaſſer ein Teig bereitet, unter welchen, wenn er aufzugehen anfängt, rohe und

nicht

nicht wenig Butter eingeknätet wird. Wenn er in einer runden Form zuſammengearbeitet iſt; ſo wird er bis zu der Dicke eines Fingers auf Papier mit dem Mangelholze aus einander getrieben, und der Rand, unter welchen mäßige Stücklein Butter geleget werden, rings herum zu einer hohen Kante aufgeſchlagen. Man muß den Kuchen, ehe er in den Backofen kömmt, mit der Meſſerſpitze hin und wieder ſtippen, daß er nicht in *Beulen auflauſe.*

1) Wenn dieſer Kuchen, nachdem er wohl aufgegangen, auf einem Kuchenbrette vor dem Backofen hingetragen iſt, und eben eingeſetzt werden ſoll, ſo wird deſſen Oberfläche mit Stücklein roher, aber nicht ſonderlich geſalzener Butter über und über beleget, hierauf aber mit zerſtoßenem Zimmt und Zucker, der nur Koch- oder Thomaszucker ſeyn darf, recht dicke beſtreuet. Die Butter kann in dem Ofen, wegen der hohen Kante, die man zuvor dem Kuchen gegeben, nicht ab- und weglaufen. Die Kante aber wird mit klein geſchlagenem Eyerdotter überſtrichen, damit ſie ein gutes Anſehen bekomme.

2) Wenn der Kuchen in den Ofen kömmt, ſo ſoll letzterer bereits etwas verſchlagen ſeyn. Denn die zu große Hitze würde vornehmlich den Zucker mit der Butter ſo ſchwarz und branſtig machen, daß der gute Geſchmack des ganzen Kuchens darunter leiden würde.

3) Dieſer ſo wohlſchmeckende Kuchen wird in den meiſten Häuſern auf dem Lande zu Oſtern und Pfingſten gebacken, und er kann ſchon als eine Art von Gaſtſpeiſe paſſiren. Seine Hauptgüte kömmt darauf an, daß er vor dem Abbacken wohl aufgegangen ſey, und er erhält ſich in einer kühlen Kammer, oder im Keller, einige Tage hindurch bey ſeinem guten Geſchmacke. Die kleine Stadt **Oſterburg** in der Altmark ſoll ihm den

den Namen gegeben haben, weil er vielleicht ehedem daſelbſt häufiger, als andre Kuchen, gebacken und gegeſſen worden.

8) Mohnfladen.

Wenn der eine Nacht zuvor eingeweicht geweſene Mohn gerieben wird, ſo werden auf einem Reibſel (iſt eine Portion Mohn, die auf einmal in einer Satte bequem abgerieben wird) zwey Eyer genommen, und unter dem Mohn verrieben. Wenn man genug geriebenen Mohn hat, ſo werden große und kleine Roſinen, Zucker, Zimmt, und abgezogene, in Striemeln zerſchnittene, Mandeln darunter gemenget. Es wird dieſe Maſſe, ſo viel als nöthig iſt, auf einem ausgerollten dünnen Butterteige, deſſen Kante rings herum umgeſchlagen wird, aufgetragen und abgebacken. Statt des Zuckers kann auch Honig unter dem Mohn genommen werden.

1) Zierlicher wird der Mohnfladen, wenn er mit untergelegtem Butterteige in einem blechernen Reiſe, wie oben gelehret, abgebacken wird. Man kann ihn auch in einer zinnernen Schüſſel backen.

2) Der Mohnfladen iſt in einigen Ländern allemal zu Oſtern und Pfingſten ein geachteter Feſtkuchen. Wenn es um Pfingſten bereits warme Witterung iſt, ſo muß man die Mohnfladen nicht allzu lange ſtehen laſſen, indem ſie von der Wärme leicht anlaufen und ſauer werden können.

9) Käſefladen.

Es wird ſüßer ohne Salz und Kümmel getrockneter ſo genannter Rennekäſe auf einem Reibeiſen abgerieben. Dieſer geriebene Käſe wird folgends in einer Satte, mit Eyern, Zucker, geſtoßenem Zimmt und ein

ein wenig Saffran gerieben, und zu einem jeden Reibſel zwey Eyer genommen. Dieſe Maſſe, nachdem noch zuvor groſſe und kleine Roſinen hinzugethan worden, wird, wie der Mohnfladen, auf einem dünne ausgerollten Butterteige abgebacken.

1) Dieſer Fladen hat ebenfalls ein feſtlicheres Anſehen, wenn er, gleich dem vorhergehenden, in einem Reiſe oder in einer Schüſſel gebacken wird.

2) Auch dieſer Käſefladen iſt zu Oſtern und Pfingſten ein geachteter Feſtkuchen.

10) Eyerplätze.

Zwar noch friſcher und ganz weißer, aber doch ſchon ziemlich hart getrockneter ungeſalzener, Rennekäſe wird auf dem Reibeiſen klar und zart gerieben. Dieſer geriebene Käſe wird mit ſechszehen Eyerdottern, einem Nößel ſüßer Sahne, Zucker, Zimmt und kleinen Roſinen, nebſt etwas feinem Mehle, zuſammengerühret, auf einem dünne ausgerollten Butterteig, eines kleinen Fingers dicke, aufgetragen und gebacken.

1) Auch dieſer Kuchen iſt ein feſtlicher Kuchen auf Oſtern und Pfingſten.

2) Wenn er etwas trocken geworden, ſo ſchmecket er ungleich ſchlechter, als wenn er friſch iſt.

3) Wenn auf einem dünne ausgerollten Butterteige klein geriebener Käſe mit Zucker, kleinen Roſinen und Zimmt, oben aufgeſtreuet wird, ſo nennt man dieſes einen Käſekuchen. Es wird auch wohl etwas Sahne mit oben aufgegoſſen.

11) Krauſekuchen, Krauſegebackenes.

Machet von einem Pfunde Mehl und anderthalb Viertelpfund fein zerſtoßenem Zucker, mit Eyerdottern, etwas Roſenwaſſer, nebſt ein wenig Sahne oder Milch, auch

auch etwas geſchmelzener Butter, einen Teig, der ſich wälgern und mangeln oder rollen läßt. Arbeitet ihn wohl aus, und rollet ihn dann ſtückweiſe möglichſt dünne aus, damit ihr durch das Backrädlein etwas breite und länglichte Stücken davon abſchneiden könnet. Hierauf wird jedes abgeſchnittene Stück mit dem Backrädlein dreymal mitten in die Länge ſo ein- und durchgeſchnitten, daß es an den Enden noch ganz und unzertrennt bleibe. Hierauf wird eine Striemel über die andre geleget, rückwärts durchgezogen, und in heißer abgeklärter Butter ſo abgebacken, daß ſie nicht zu braun werden.

1) Wenn grobes Mehl, wie öfters geſchieht, zu dieſen Kuchen genommen wird, ſo ſind ſie ſo gut, als halb verderben.

2) In einigen Häuſern wird der Zucker zum Teige weggelaſſen, oder deſſen nur wenig genommen. Es wird aber deſto mehr auf die Kuchen in der Schüſſel geſtreuet. So wird auch, außer obbenannten Gewürzen, von einigen noch Cardemom hinzugethan.

3) Wenn man die Butter ſchonen will, ſo kann man die Hälfte Schweineſchmalz zu der Hälfte der Butter nehmen, und das Schmalz zugleich mit der Butter abgeklärt haben.

4) Es iſt ſchon oben bey Beſchreibung der abgeklärten Butter geſaget worden, wie man mit dieſen und andern darinn auszubackenden Kuchen umgehen ſolle, damit ſie ihre wahre Güte erlangen.

5) Wenn dieſe Kuchen in die heiße abgeklärte Butter geleget werden; ſo ſind ſie bald gahr. Es iſt daher dieſes Backwerk, wenn man recht damit umgeht, eines der allerbereiteſten.

6) Die Krauſekuchen ſind in manchen Häuſern der angenehmſte Kuchen. Man kann ſie als eine Gaſtſpeiſe der zweyten Ordnung gleichſam anſehen, die man neben

neben dem Gebackenen vom erſten Range zugleich in beſondern Schüſſeln an feſtlichen Tagen mit aufſetzet. Man findet, daß Viele alle andre Kuchen zurückſetzen, und nur allein nach den Krauſekuchen greifen. Denn wenn ſie recht bereitet ſind, ſo hat man daran zugleich, zum Schluſſe der Mahlzeit, eine leichte und wohl verdauliche Kuchenſpeiſe.

12) Spritzkuchen.

Die Spritzkuchen ſind unter uns eben ſo bekannte als angenehme Kuchen, und man hat mehr als eine Bereitungsart davon. Die gewöhnlichſten ſind dieſe:

1) Nimm ſüße Milch und Eyer, ſchlage ſie mit einer ſteifen Ruthe wohl durch einander, daß es ein nicht gar ſtarker Teig werde. Salze ihn etwas, und drücke ihn mit der Spritze in abgeklärte Butter, die nicht allzu heiß ſeyn ſoll.

2) Nimm ein Quart oder eine Kanne ſüßer Milch, ſetze ſie in einer Kaſſerolle auf Kohlfeuer, thue ein Stückchen nicht ſehr geſalzene Butter, eines Hühnereyes groß, dazu. Rühre ſo viel des allerfeinſten Mehls hinein, als die Milch annehmen will, bis der Teig ganz trocken geworden iſt. Nimm ihn nun vom Feuer, ſchütte ihn in eine irdene Schüſſel, ſprenge etwas Salz, Muskatenblumen und Saffran, nach Belieben, darüber, ſchlage ein Paar Eyer daran, die zuvor in laulichtem Waſſer müſſen gelegen haben, durchknäte den Teig, und thue immer mehr und mehr laulichte Eyer dazu, bis der Teig dünne genug und ganz glatt gearbeitet ſey.

3) Nimm zu einem Pfunde feinen Mehls ein Nößel ſüße Milch und ein kleines Stückchen Butter, ſetze es in einer Kaſſerolle aufs Feuer. Wenn es eben kochen will, ſo ſtampfe das Mehl ſo kochend heiß über dem Feuer hinein, daß es ein recht harter ſteifer Teig

werde. Thue ihn nun auf einen Backtiſch, daß er ſich etwas abkühle, und arbeite ihn wohl durch. Wenn hiernächſt zerriebene Muskatennuß, auch wohl zerſtoßene Muskatenblumen und Cardemom dazu gekommen, ſo ſchlage vier bis fünf Eyer hinein, und arbeite ſie mit rein gewaſchenen Händen wohl unter dem Teige zuſammen; hierauf wieder vier Eyer, und das ſo lange, bis der Teig recht zähe wird, daß man ihn in die Höhe ziehen kann. Auf ein Pfund Mehl müſſen ungefähr zwölf bis vierzehen Eyer hineingearbeitet werden, und je mehr der Teig durchgearbeitet wird, deſto beſſer iſt er.

4) Der Teig dieſer Kuchen wird durch eine bey den Klempenern zu habende Spritze, die vorne einen Stern haben muß, mit dem Stößel oder Stempel in die heiße Butter getrieben. Im Treiben oder Spritzen wird das Gebackene immer über einander geſchlängelt, daß die bekannte Form der Kuchen herauskomme.

5) In währendem Backen muß man die Kuchen mit Butter begießen, damit dieſelben fein auflaufen. Dieſerhalb müſſen niemals, auch um dieſes Zweckes willen, zu viele Kuchen auf einmal in die Kaſſerolle oder in den Keſſel gethan werden.

6) Man muß bey dieſen Kuchen ganz beſonders in Acht nehmen, was oben bey der abgeklärten Butter iſt geſaget werden. Es brauchen aber dieſe Kuchen zum Ausbacken etwas mehr Zeit, als die Krauſekuchen, man muß ſie aber auch nicht über ihre Zeit in der Butter laſſen. Ihr äußerliches Anſehen muß gelbbräunlicht ſeyn.

7) Die bloße Beſchreibung der Spritzkuchen zeiget an, daß ihre Bereitung nicht ſo leicht ſey, als der Krauſekuchen. Wo man alſo keine Köchin im Hauſe hat, ſo muß ſich eine Hausmutter nicht allzu oft damit abgeben.

8) Die

8) Die Spritzkuchen ſind Gaſtkuchen vom zweyten Range, die auf Hochzeiten, Kindtaufen u. ſ. w. in beſondern Schüſſeln neben andern Hauptkuchen aufgetragen werden. Man kann auch große Schüſſeln voll andern Gebackenen damit garniren. Reicht et die Garnirung mit Spritzkuchen zu, ſo wird jeder Perſon ein ganzer Kuchen vorgeleget; wo nicht, ſo wird derſelbe getheilet, und mit andern Kuchen zugleich vorgeleget.

9) Noch iſt zu wiſſen, daß unter den obbeſchriebenen Bereitungsarten der Spritzkuchen die erſte nur für gemeine Kuchen ſey, die zwey andern aber für Gaſtkuchen, indem ſie beſſer ſchmecken, als die Kuchen nach der erſten Bereitungsart.

10) Man unterſcheidet noch von vorbeſchriebenen Kuchen den Zuckerſpritzkuchen. Er iſt eben derſelbe Teig, der zu den zwo letztern Arten genommen wird. Der Unterſchied beſteht nur darinn: wenn die Eyer hineingearbeitet werden, daß alsdann noch fein geſtoßener Zucker, Zimmt und geriebene Zitronſchalen dazu gethan werden. Es ſteht übrigens dieſer Zuckerſpritzkuchen mit den vorhergehenden in gleichem Range.

13) Schneeballen.

Es wird eben der Teig wie zu den Spritzkuchen genommen, und mit einem breiten krummen Haken oder Schlüſſel, als ganz kleine Klümpchen in die heiße abgeklärte Butter geſetzt und darinn gebacken.

1) Die Schneeballen müſſen etwas länger, als die Spritzkuchen, in der heißen Butter gelaſſen werden, weil ſie ſonſt nicht durchbacken würden. Sie müſſen ſtäts begoſſen werden.

2) Dieſes Gebackene iſt meiſt nur Familienſpeiſe. Doch kann man einen Hauptkuchen wohl damit garniren.

3) Eine andere Art Schneeballen iſt dieſe: Man ſchlägt von 6 Eyweiß einen ſtarken Schnee, thut 6 Loth geſtoßenen Zucker darunter, ingleichen 1 Loth geſtoßene candirte Orangenblüthe, ſchlägt es damit einigemal unter einander, ſetzt davon Haufen wie ein klein Hühnerey auf ein mit Papier belegtes Blech, und bäckt ſie in einem ganz abgekühlten Ofen. Am beſten gerathen ſie, wenn man des Vormittags gebacken hat, und die Schneebälle dann des Abends ſpät darein ſetzt, und ſie die Nacht darinn ſtehen läßt, ſo bleiben ſie ſchön weiß, klar und croquant. Die franzöſiſchen Köche nennen dieſe und folgende Küchlein **Meringues**; ſie ſind bey Herrſchaften ſehr beliebt, und eine recht gute Garnitüre um eine große Backerey.

4) Schneeballen mit ſaurer Sahne: Man ſchlägt von 6 Eyweiß einen ſtarken Schnee, thut $\frac{3}{4}$ Pf. geſtoßenen Zucker darunter, und ſetzt davon kleine Häufchen in der Größe eines kleinen Hühnereyes auf ein mit Papier belegtes Speckbrett, bepudert ſie mit Zucker, ſetzt ſie in einen gelinden heißen Backofen, und läßt ſie ohngefähr 10 Minuten darinn backen. Man muß aber wohl darauf Acht geben, daß ſie nicht anbrennen, ſondern eine hellgelbe Farbe behalten; dann nimmt man ſie heraus, ſchneidet ſie von dem Papier los, nimmt das Feuchte inwendig von unterwärts mit einem Theelöffel heraus, daß es gleichſam nur eine Hülſe bleibt; dann ſchlägt man $\frac{1}{2}$ Quart ſaure Sahne mit einem Schneebeſen zu Schaum, legt ihn auf ein umgekehrtes Haarſieb, und läßt ihn ablaufen, füllet die Küchlein damit, ſetzt zwey und zwey zuſammen, und macht nachher Gebrauch davon zum Garniren, oder auf Tellern zum Frühſtück.

14) Ein

14) Ein Pommeranzenkuchen.

Zu dieſem Kuchen gehöret erſtlich ein etwas dicker alſo zu verfertigender Milchbrey: Man rühre etwas fein Mehl in Milch klein, thue es in kochende Milch, darinn es als ein dicker Brey abgerühret und gekochet wird. Nun reibe man ein Pfund friſch ausgewaſchene Butter mit zwölf Eyerdottern ab, wozu noch ein halbes Pfund klar geſtoßenen Zuckers, und die abgeriebene Schalen von ſechs bittern Pommeranzen kommen, und die ganze Maſſe immer nach einer Seite zu wohl gerühret wird. Iſt zuletzt der dicke Milchbrey abgekühlet, ſo wird davon nach Gutdünken ſo lange zugerühret, bis ein ziemlich dicker Teig daraus geworden iſt.

1) Dieſer Kuchen kann in einem Reiſe oder Rande ſowohl, als in einer beſondern Forme, gebacken werden.

2) Der Kuchen iſt als ein Gaſtkuchen zu halten.

15) Ein Schweizerkuchen.

Es wird feines Mehl in einem Topfe oder Keſſel mit etwas Bärme, ein wenig fein geſtoßenem Zucker, Muskatenblumen und etwas Salz, mit lauwarmer Milch ſo angenetzet, daß man es nur eben zuſammen durchſtampfen kann. Nun werden zehen bis zwölf Eyer, nachdem man viel oder wenig Mehl angerühret hat, erſtlich klein geſchlagen, und ſodann mit einem guten Theile abgerührter Butter dazu gerühret. Es muß aber nicht dünner angerühret werden, als daß man es eben nur noch rühren kann. Hierzu thut man noch angekochte oder aufgekrellte Roſinen und in feine Striemel geſchnittene Mandeln. Dieſes alles wird zuſammengerühret und hingeſetzet, daß es aufgehe, und hernach in einer zubereiteten blechernen Forme, oder in einem Reiſe, ausgebacken.

1) Man kann dieſen Kuchen auch in einer irdenen Napfkuchenforme backen.

2) Der Schweizerkuchen ſteht im Range eines Gaſtkuchens von der zweyten Ordnung.

16) Ein Wienerkuchen.

Zu einem halben Pfunde abgeriebener Butter werden ſechszehen Eyerdotter, eines nach dem andern, hinzugerieben, und ein Viertelpfund fein geriebenen Zuckers, ein guter Löffel voll Bärme oder Hefen, eine geriebene Zitronſchale, ein halb Nößel Sahne, Muskatenblumen oder Nüſſe nach Gutdünken werden dazu gerühret. Nun wird das von den Dottern zurückgebliebene Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und nebſt einem guten Pfunde recht feinen Mehls ganz ſachte und behende auch dazu und durch einander gerühret, der ſo gefertigte Teig aber in einer eingerichteten Forme an einen warmen Ort hingeſetzet, daß er aufgehe. Wenn der Teig im Aufgehen iſt, ſo wird er ſofort in eine Tortenpfanne geſetzt und ganz langſam abgebacken.

1) Abgeriebene Butter iſt diejenige, von der das Salz rein herausgewaſchen, und in einer Pfanne oder Kaſſerolle gegen das Feuer, oder nur auf heiße Aſche gehalten, und immer gerühret wird, bis die Butter wie ein Brey geworden. Man muß die Butter nicht ſchmelzen, oder dünner als einen mittelmäßigen Brey werden laſſen, auch nicht dicker oder ſteifer. Man kann dieſes durch eine gelinde Wärme erlangen und immer rühren, bis die Butter recht zähe wird, und kleine Bläschen bekömmt.

2) Ein Wienerkuchen gehöret unter die Zahl der Hauptkuchen vom zweyten Range.

3) Die-

3) Dieſer Kuchen wird auf eine andre Art ſo gemachet: Man ſchlägt 12 ganze Eyer in ein irdenes Geſchirr, rühret ſie mit $\frac{3}{4}$ Pf. geſtoßenen Zucker eine gute halbe Stunde, thut 12 Stück in Würfeln geſchnittene welſche Nußkerne nebſt 6 Stück eingemachten Nüſſen dazu, ingleichen einige Priſen geſtoßenen Zimmt und Nelken, und zuletzt ein Pfund Mehl. Dann beſtreichet man ein ſauberes Blech mit Wachs, ſetzt auf die Kante einen Rand von hartem Teig herum, und ſtreicht die Maſſe wie einen kleinen Finger dicke auf das Blech, bäckt ſie langſam gahr in einem verſchlagenen Ofen, ſchneidet ſie, weil ſie noch heiß iſt, in beliebige Façons, oder ſticht ſie mit einem Ausſtecher aus, und läßt ſie kalt werden.

17) Reißkuchen.

In ſüßer Milch dicke, aber nicht gar zu mürbe, gekochter Reiß, deſſen Körner noch ganz geblieben, und hernach wieder kalt geworden ſind, wird mit etwas abgeriebener Butter und Semmel, welche letztere etwas in Roſenwaſſer eingeweichet geweſen, auch ein Paar klein geſtoßenen Zwiebacken, ein ganz wenig Saffran, Zucker und Zimmt, nebſt elichen klein geſchlagenen und dazu gerührten Eyern gut durch einander gerühret, daß die Maſſe ziemlich dicke werde. Hiervon ſticht man mit einem zuvor in Butter eingetunkten Löffel Kuchen von beliebiger Größe ab, die in einer Pfanne mit heißer abgeklärter Butter abgebacken werden.

1) Dieſe Kuchen müſſen warm zur Tafel gegeben, aber nur als eine Mittelſpeiſe geachtet werden.

2) Hingegen iſt folgender Reißkuchen den Gaſtſpeiſen zuzuzählen: Man kochet ein Pfund Reiß, wie vorbeſagt, recht dick und nicht zu mürbe, und

und rühret ein halb Pfund abgeklärte oder abgeriebene Butter ſo lange, bis ſie wie ein Brey geworden. Nach und nach werden zwölf Eyerdotter dazu gerühret, wozu Zimmt, geriebene Zitronſchale, und drey bis vier Hände voll fein geriebene Semmel, ebenfalls fein zuſammengerühret werden. Endlich wird der Reiß, und hierauf das zu einem ſteifen Schaum geſchlagene Eyerweiß mit der vorigen Maſſe vermenget. Dieſes Angerührte wird auf einem Unterblatte von mürbem Teige, oder vom Blätterteige, in einer Tortenpfanne, unten und oben gahr gebacken. Man kann aber auch in einem Reiſe den Kuchen recht gut abbacken, und man hat ihn als einen Hauptkuchen anzuſehen.

3) Reiskuchen mit Aepfeln wird noch mehr geachtet. Für 12 Perſonen wäſcht man ½ Pf. Reis recht gut, blanchirt ihn (blanchiren heißt in unſern Küchen verwellen) und läßt ihn in 1½ Quart Milch weich und recht ſteif kochen, rühret aber nicht viel darinn, damit er nicht zum Brey werde. Dann thut man ½ Pf. gute Butter, und zwar wenn er noch warm iſt, dazu, daß ſie noch darinn ſchmelzen könne, und läßt ihn kalt werden. Hierauf ſchlägt man 12 Eyerdotter dazu, ingleichen die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, ½ Loth geſtoßenen Zimmt und etwas in feine Streifen geſchnittenen Zitronat, nebſt ½ Pf. Zucker. Das Weiße von den 12 Eyern ſchlägt man zu einem ſteifen Schnee, und ſchälet 20 Stück gute Borsdorfer oder andere gute Aepfel, ſchneidet ſie in der Mitte durch, und das Kernhaus heraus. Wenn ſie groß ſind, ſchneidet man ſie in vier Theile, da man ſonſt die halben Aepfel läßt wie ſie ſind; dann thut man ein zwey Eyer großes Stück Butter in ein etwas großes Caſtroll, läßt ſie ſchmelzen, thut die Aepfel dazu, ſtreuet eine Hand voll geſtoßenen Zucker und Zimmt unter einander, des letztern aber weniger als des erſtern, darüber, deckt das Caſtroll

ſtroll feſt zu, und läßt ſie auf gelindem Feuer weich ſchwitzen, doch nicht zu weich; ſie müſſen noch ganz bleiben. Alsdann legt man eine Forme oder ein Caſtroll mit Papier aus. Letzteres geſchieht ſo: Iſt das Caſtroll inwendig mit Butter ausgeſchmieret werden, ſo ſchneidet man zwey bis drey Streifen Papier, ſo lang wie der Bogen iſt, und vier Finger breit, auch ein rundes Blatt, ſo groß als der Boden des Caſtrolls iſt, beſtreichet es mit Butter, und leget es darinn herum. Eine Melonenform, oder auch eine andere, iſt auch hierzu tauglich, nur muß ſie keine Tille in der Mitte haben. Dann rühret man ½ Stunden vor dem Anrichten den Schnee unter den Reis, giebt einige Löffel voll davon in die Form oder in das Caſtroll, rangirt von den kalt gewordenen Aepfeln weitläuftig eine Schicht hinein, bedeckt ſie wieder einen halben Finger dicke mit Reismaſſe, rangiret wieder Aepfel darauf, und fährt ſo fort, bis Maſſe und Aepfel alle ſind. Nun ſetzt man es in einen heißen Backofen, und läßt es ½ Stunden backen. Wenn angerichtet werden ſoll, ſtülpet man den Reiskuchen auf eine Schüſſel, macht das Papier davon, und glacirt ihn mit Zucker. In der Jahreszeit, wo keine Aepfel zu haben ſind, kann man den Reiskuchen, wie er hier beſchrieben iſt, auch ohne Aepfel backen, und dafür gut gewaſchene Roſinen, Korinthen, Gartenhahnebutten u. ſ. f. hineinthun.

Das Glaciren geſchieht alſo: Der Kuchen wird oberwärts mit fein geſtoßenem Zucker beſtreuet, eine glühende Schaufel einige Augenblicke darüber gehalten, und hiemit der Zucker geſchmolzen. Auf dieſe Art können alle Kuchen, wo es nöthig iſt, glaciret werden.

18) Pfannkuchen.

Keine Art von Kuchen wird häufiger, als die Pfannkuchen, gebacken. In manchen Gegenden heißen

ßen ſie **Faſtenkuchen**, weil ſie vornehmlich in der Faſtenzeit gebacken und gegeſſen werden; wenn es etwa zu andrer Zeit nicht geſchehen ſollte. Man findet aber gar mancherley Bereitungsarten dieſer Kuchen, und faſt von keiner Art Kuchen mehr, als von dieſer, daher auch hier mehr, als von andern Kuchen, aufgeführet werden. Sie ſind theils inwendig mit einer Fülle von Kirſchmus, durchgeſtrichenen Aepfeln, oder Mandelteig, oder ohne alle Fülle.

1) Nimm ein Pfund Waizenmehl, drey Eyer, ein Viertelpfund kleine Roſinen, und etwas Zimmt und Salz, rühre es unter einander, und backe es in heißer abgeklärter Butter. Oder nimm ein Pfund Waizenmehl, ſchlage drey Eyer darein, thue ein wenig Zucker dazu und ein Nößel Milch, und rühre es wohl unter einander. Eine noch beſſere Art von Pfannkuchen aber iſt, wenn fünf bis ſechs Eyer in Brunenwaſſer wohl zerſchlagen, mit Nelken, Zimmt, Muskatenblumen und Muskatennuß, auch ein wenig Salz, vereiniget, und ſo viel Waizenmehl darunter gerühret wird, als genug iſt.

2) **Nürnberger Pfannkuchen** werden ſo bereitet: Man ſetzet Mehl in einem Geſchirre bey einem warmen Ofen, gießt ein Paar Löffel voll Bärme mit etwas Salz darein, und bereitet ſodann mit laulichter Milch einen Teig davon, der nicht gar zu ſtark ſeyn darf. Wenn man ſolchen genug durchgearbeitet hat, ſo thut man ihn auf einen mit Mehl beſtreueten Backtiſch und läßt ihn aufgehen, wirket ihn hernach, treibt ihn mit einem Mangelholze auf, und ſchneidet viereckichte Stücken daraus, leget ſie auf ein mit Mehl beſtreuetes Kuchenbrett, ſetzet es an einen warmen Ort hin, daß die Küchlein aufgehen. Zuletzt werden ſie in einer Pfanne, worinn Schmalz oder, noch beſſer,

abge-

abgeklärte Butter, heiß geworden, fein goldgelb abgebacken.

3) Oeſterreichiſche Pfannkuchen muß man alſo machen: Fein Mehl wird am Ofen wohl durchgewärmet, und ſodann ein Viertelpfund zerlaſſener Butter, nebſt ein Paar löffeln voll Bärme oder Hefen, hinzugeſchüttet, vier Eyer, aber nur von zweyen das Weiße, drein geſchlagen, geſalzen, und mit laulichter Milch zu einem ziemlich feſten Teige gemachet, der mit einem Rührlöffel glatt abgeſchlagen werden muß. Dieſer Teig wird auf den Backtiſch geleget, mit geriebener Zitronſchale, Zucker, Zimmt und Muskatennuß gewürzet, einer Viertelellen lange Strietzeln daraus bereitet, die ein Paar Queerfinger dicke ſind, auf ein mit Mehl beſtreuetes Kuchenbrett ordentlich hingelegt, mit einem Tuche zugedeckt, und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingeſetzt. Wenn die Strietzeln genug gegangen ſind, und oben aufſpringen wollen, ſo leget man ſie in heißes Schmalz, oder abgeklärte Butter, zwey bis drey Stück etwa auf einmal, und läßt ſie langſam in nicht zu heißem Schmalze oder Butter backen, womit ſie auch fleißig in der Pfanne müſſen begoſſen werden. Man kann auch unter den itzt beſchriebenen Teig geſchnittene Mandeln, Roſinen und Muskatenblumen miſchen.

4) Die Pfannkuchen, zu deren Teig Bärme oder Hefen genommen wird, ſind lockrer, und daher leichter verdaulicher, als die andern, die zähe oder wohl gar lederartig ausfallen.

5) Wenn die Pfannkuchen ohne Fülle ſind, ſo ſind ſie nur **eine gemeine Familienſpeiſe**. Mit einer Fülle aber können ſie, zur Veränderung, als eine **Mittelſpeiſe**, zur Noth paſſiren.

19) Ein

19) Ein Butterkuchen.

Schlaget vier und zwanzig Eyerdotter zu einem halben Pfund abgeriebener Butter dergeſtalt, daß ſie nicht alle auf einmal; ſondern zu vier bis ſechs Stück erſtlich immer klein gerühret, und wenn ſie alle hinein ſind, noch bey einer guten halben Stunde immer nach einer Seite gerühret werden. Sodann thut noch drey Loth fein geriebenen Zuckers und eine geriebene Zitronſchale dazu, und backet den Teig in einer zugerichteten Forme.

1) Man kann auch den halben Theil der Eyer, nämlich von zwölf Eyern das Weiße zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, und zu allerletzt ganz ſanfte zu dem Teig hinzurühren, aber bey ſehr gelinder Hitze ihn langſam ausbacken laſſen.

2) Dieſer Butterkuchen iſt ein **Gaſtkuchen vom dritten Range.**

20) Ein Leipzigerkuchen.

Drey Viertelpfund abgeklärte Butter wird ſo lange gerühret, bis ſie zu einem Brey geworden, wozu von zwölf Eyern das Gelbe, und von zweyen das Weiße nach und nach zugerühret, ſodann aber ſechs Löffel voll ſüßer Milch, ein halb Pfund feines Mehl, ein Paar Hände voll fein geſtoßene oder geriebene Mandeln, ein Paar Löffel voll Bärme, und ein wenig Salz, ſo lange gerühret werden, bis ſie ein zäher Teig ſind, der in eine zugerichtete Forme gethan, und an einen warmen Ort hingeſtellet wird, um aufgehen zu können.

1) Wenn dieſer Kuchen im vollen Aufgehen iſt, ſo ſetzet man ihn mit ſeiner Forme in eine Tortenpfanne, daß er darinn gahr backe. Er kann aber auch in ſeiner bloßen Forme, oder in einem Rande, für ſich geba-

cken

cken werden; nur daß ihn nicht eine allzu jählinge Hitze überfalle und ſchwarz mache.

2) Man hat an dieſem Kuchen eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

3) Ein **Wetterauerkuchen** iſt dieſer: Von 1 Pf. recht feinem Mehle, ½ Quart Milch und 3 Eßlöffel voll Bärme wird ein ordentlich geknäteter Teig gemachet, und zum Aufgehen an einen warmen Ort geſetzt. Dann machet man von 4 Pf. Mehl, 1 Quart lauwarmer Milch, 1 Pf. Butter, 3 bis 4 ganzen Eyern, etwas Salz und ¼ Pf. Zucker einen zweiten Teig, arbeitet ihn gehörig durch einander, und knätet den ſchon gegangenen Teig darunter, formirt den Teig wie eine Kugel, beſtreuet ein reines Backblech mit Mehl, legt den Teig darauf, ſetzt das Blech an einen warmen Ort, daß der Teig gut aufgehen kann, dann mit Eygelb beſtrichen, und in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde backen laſſen, daß er eine hübſch gelbbraune Farbe bekömmt, ſodann herausgenommen, kalt werden laſſen, und des Morgens als **Frühſtückskuchen** gegeben, wozu er ſehr gut iſt.

4) **Braunſchweigerkuchen** wird ſo gemacht: Man rühret ½ Pf. abgeklärte Butter in einem Caſtroll zu Schaum, ſchlägt nach und nach 3 ganze Eyer und 4 Eyerdotter dazu, ferner ½ Pf. ausgekernte große Roſinen, ½ Pf. Korinthen, ⅛ Pf. fein geſchnittene Mandeln oder Wallnüſſe, ¼ Pf. geſtoßenen Zucker, ⅛ Pf. gehackte überzogene Orangeſchalen, 2 Eßlöffel voll gute, dicke Bärme, ½ Quart Sahne, rühret alles recht gut durch einander, beſtreicht eine türkiſche Bundforme, oder eine andre beliebige, mit Butter, thut die Maſſe hinein, ſetzt die Forme an einen warmen Ort, oder auf einen Dreyfuß, thut glühende Aſche darunter, und läßt die Maſſe gut aufgehen. Die Forme muß nicht

ganz

ganz voll gemacht, ſondern zwey gute Finger breit Raum gelaſſen werden. Iſt nach dem Aufgehen die Forme voll, ſo ſetzt man ſie auf ein Blech, und ſchiebt ſie in einen mittelmäßig heißen Ofen, läßt ſie eine Viertelſtunde backen, nimmt ſie dann heraus, ſtürzt ſie um, und läßt den Kuchen kalt werden. Man pflegt ihn als eine gute Gaſtſpeiſe zu ſerviren, beſonders wenn er mit einem weißen Zuckerguß überzogen werden. Auch ſchickt ſich dieſer Kuchen gut zum Frühſtück, wie nicht weniger bey kalter Küche auf Reiſen.

In Anſehung der **Bärme** beym Kuchenbacken iſt überhaupt zu bemerken, daß ſie zum Gebrauch am beſten wird, wenn man ſie wäſſert. Man gießt ſie in ein irdenes Gefäß, giebt einige Quart Brunnenwaſſer darauf, läßt ſie damit 12 Stunden ſtehen, damit ſich alles Dicke auf den Grund ſetze. Dann kläret man alles Dünne behutſam ab, giebt nochmals ſo viel Brunnenwaſſer, als zuvor, darauf, läßt ſie wieder 12 Stunden ſtehen, und kläret ſie abermals ab. Je dicker und weißer man hiedurch die Bärme bekömmt, deſto wirkſamer und beſſer iſt ſie, weil alles ſonſt darauf befindliche dünne Bier zum Backen nichts tauget.

Ein weißer glänzender Zuckerſpiegel, Eisſpiegel, oder Zuckerguß zum Deckel auf den Kuchen wird alſo gemacht: Das Weiße von zwey recht friſchen Eyern wird in einem Töpfchen wohl zerklopft, 6 Löffel voll des feinſten, zart zerriebenen und ausgeſiebten Zuckers in ein Schälchen geſchüttet, das Eyweiß nach und nach hinzugerühret, damit es glatt und glänzend werde, und nicht mehr laufe; je länger man aber rühret, deſto ſchöner und glänzender wird der Spiegel. Sollte er gar zu dick werden, ſo kann man ein wenig Roſenwaſſer daran gießen, ihn immerzu wohl unter einander rühren, alsdann damit, was man verlangt,

langt, ſpiegeln, das damit Ueberzogene aber vor den Ofen ſetzen und trocknen laſſen.

5) Ein Spaniſcher Kuchen wird nach dieſer Regel gemacht: Man rühret ½ Pf. friſche Butter mit 2 ganzen und 4 gelben Eyern zu Schaum, thut ½ Pf. geſtoßene Mandeln und ½ Pf. geſtoßenen Zucker nebſt dem Safte und der abgeriebenen Schale einer Zitrone dazu, thut zuletzt ½ Pf. fein Mehl hinzu, arbeitet es gut unter einander, ſtreuet etwas Mehl auf einen Backtiſch, thut die Maſſe darauf, beſtäubet ſie mit Mehl, und rollet ſie wie einen Daumen dicke in der Runde aus, legt einen umgekehrten Teller auf eine ſilberne oder kupferne überzinnte Schüſſel, beſtreicht ihn mit Butter, deckt den Teig darauf, ſchneidet ihn rund um die Schüſſel ab, zieht ihn mit dem Meſſer etwas ein, kneipet mit dem Kneipeiſen einen Rand darum, und 6 bis 8 Fächer auf den Teig, legt geſchälte welſche Nußkern, Piſtacien, in Filets (dünne Streifen) geſchnittene Mandeln, Zitronat und überzogene Orangen abwechſelnd eins ums andere darein, ſetzt die Schüſſel auf ein Blech, und backt ihn im verſchlagenen Ofen in einer Stunde gahr, ſo daß er croquant werde. Man hat hieran eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, und giebt den Kuchen kalt zur Tafel.

6) Ein Wiener Zehnblätterkuchen: Man macht einen Teig von 1 Pfund Mehl, ½ Pf. Butter, 6 Eyerdottern, ¼ Pf. Zucker und etwas Wein, arbeitet ihn gut durch einander, ſchneidet Stückchen wie ein Ey groß, rollt jedes derſelben dünne aus, beſtreicht jedes mit geſchmolzener Butter, und legt ſie alle über einander, drückt ſie dichte zuſammen, und rollt ſie recht dichte auf. Dieſe Rolle Teig legt man 6 bis 10 Stunden in den Keller; dann kriegt man ſie auf den Backtiſch, ſchneidet Scheiben davon wie ein Meſſerrücken dicke,

legt

legt auf jede derſelben etwas eingemachte Johannisbeeren, klappt den Teig über, daß kleine Krapſen daraus werden, und bäckt ſie, ohne ſie oben mit Ey zu beſtreichen, im Ofen gahr. Sie müſſen aufſpringen wie Fiſchſchuppen, werden dünne mit Zucker beſtreuet, und als eine Gaſtſpeiſe ſerviret.

21) Ein Mehlkuchen.

Nimm ein Pfund abgeriebene Butter, von zehen Eyern das Weiße und Gelbe, von zehen andern Eyern aber das Gelbe, ſchlage ſie alle nach und nach hinein, und rühre ſie wohl unter einander. Thue ferner hinzu: zwey Löſſel voll Bärme, fünf gute Hände, oder beynahe eine Kanne voll feinen Mehls, ein halb Pfund Korinthen, ein Viertelpfund geſtoßenen Zucker, ein wenig geſtoßenen Kümmel, geriebene Muskatennuß und geriebene Zitronſchalen, und ein halbes Nößel Milch. Iſt dieſes alles wohl unter einander gerühret, ſo thue es in eine beſtrichene Tortenpfanne, ſtelle es an einen warmen Ort zum Aufgehen hin, und backe es hierauf gahr.

1) Man kann den Teig in einer zugerichteten Forme, oder in einem Rande, backen.

2) Dieſer Kuchen iſt eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

22) Ein Markkuchen.

Wenn dreyzehen Stück fein geſtoßener Zwieback, ein halb Pfund in feine Würfel geſchnittenes Rindsmark mit einer halben geriebenen Muskatennuß, ein wenig geſtoßenem Ingwer und Salz, in einem Topfe durch einander gemenget worden, ſo werden noch ein Viertelpfund fein Mehl, ein Löſſel voll Bärme, zehen klein geſchlagene Eyer und ein halb Pfund Korinthen

mit

mit lauwarmer Milch, aber nicht zu dünne, ſo angerühret, daß der Teig ein wenig dicke bleibe. Das Angerührte wird in eine mit kalter Butter beſtrichenen Tortenpfanne gethan, an einen warmen Ort hingeſetzet, und wenn es anfängt aufzugehen, unten und oben mit Feuer langſam gahr gebacken, und warm zur Tafel gegeben.

1) Wenn man kein Rindsmark zur Hand hätte, ſo kann ſtatt deſſen ein halb Pfund Kalbsfett von einer Kälberniere, oder auch, in Ermangelung des Kalbsfettes, ein halb Pfund abgeriebene Butter genommen werden.

2) Wenn dieſer Kuchen nicht unmittelbar nach dem Abbacken zur Tafel kömmt, ſo muß er zuvor wieder unten und oben erwärmet werden, weil er nicht kalt gegeſſen werden kann. Er muß um eben dieſer Urſache willen nicht vom Anfange der Mahlzeit an neben andern Kuchen zum Zierrath aufgeſtellet werden, als wodurch er vor der Zeit kalt werden und gerinnen müßte. Auch muß man dieſen Kuchen, nach dem Backen, nicht auf zu viele Tage ſtehen laſſen, damit er nicht von dem Rindsmarke ranzicht werde.

3) Dieſer delicate Kuchen iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

23) Ein Quittenkuchen.

Man nimmt Quitten, nach Proportion ſo viel, als der Kuchen groß oder klein ſeyn ſoll, ſchälet ſie ab, kochet ſie in wenigem Waſſer ganz dicke und mürbe, treibt ſie ſodann durch einen Durchſchlag, und thut einen guten Theil fein geriebenen Brodts dazu, um die Maſſe recht dicke zu machen. Ferner rühret man Zucker, Zimmt, und, ſo man will, auch Korinthen und klein geſchnittenen Zitronat, nebſt ein wenig geſchmol-

zener Butter, dazu, welches alles wohl unter einander gemenget wird; wozu denn noch acht bis zehen vorher wohl klein geſchlagene Eyer gerühret werden. Von ſechs Eyern aber ſchlägt man das Weiße zu einem ſteifen Schaum, und rühret es zu allerletzt auch noch dazu. Nun legt man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne, thut das Angerührte hinein, beſtreuet es ein wenig dicke mit fein geriebenem Brodte, und beleget es ſodann mit dünnen Scheibichen Butter, und backt es ab.

1) Die Quitten kann man ganz, mit der Schale, auch mürbe kochen, hierauf ihnen die Haut oder Schale abziehen, das Quittenfleiſch aber von den Kernhäuſern abmachen, und daraus ein Mus bereiten.

2) Nach eben dieſer Verfahrungsart kann man auch Aepfel oder Birnen nehmen, und einen Kuchen davon backen. Es müſſen aber Aepfel und Birnen nicht ſehr wäſſericht ſeyn.

3) Quitten- Aepfel- und Birnkuchen ſind **eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.**

24) Ein Johannisbeerkuchen.

Nehmet ein halb Pfund ſüße und eben ſo viel bittre klein geriebene Mandeln, von einer Zitrone die abgeriebene Schale, rühret neun Eyerdotter in einem Topfe oder einer großen Schüſſel nach und nach dazu, hierauf aber nach Gutdünken eine Portion eingemachter Johannisbeeren, welche man erſt lauwarm machen muß, daß ſie fließend werden. Schlaget das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum, thut es zu den Johannisbeeren, und ſchüttet noch fein geriebenen Zucker hinan, wenn es noch nicht ſüße genug wäre, ehe das Eyerweiß hineinkömmt. Das Angerührte wird in einer eingerichteten Forme abgebacken.

1) Wenn

1) Wenn man friſche Johannisbeeren nehmen will, ſo muß man ſie mit Zucker zu einem dicken Syrup kochen, und dann wieder verſchlagen und abkühlen laſſen.

2) Man kann auch dieſen Kuchen in einer Tortenpfanne backen, wenn man von feinem Teige ein Unterblatt in die Pfanne leget, und den Rand ſauber umkrauſet. Unerfahrnen Köchinnen oder Hausmüttern wird er auf dieſe Weiſe eher gerathen.

3) Der Johannisbeerkuchen iſt an heißen Sommertagen eine kühlende Gaſtſpeiſe vom erſten Range. Ein Himbeerkuchen wird eben ſo gemachet, und iſt in gleicher Achtung.

25) Ein Kirſchkuchen.

Drey Viertelpfund geſchmelzene, dann abgeklärte, hierauf aber ſo lange gerührte Butter, bis ſie kalt und wie ein Brey geworden. Sodann ein halb Pfund klein geriebene ſüße Mandeln, zwey bis drey in Milch geweichte Milchbrodte, Zucker nach Gutdünken, ein wenig Salz, Zimmt, Muskatenblumen und ſechszehen vorher wohlgeſchlagene Eyer, werden zuſammen durch einander gerühret, und dann nach Gutdünken ſo viel Kirſchen von den Stängeln gemacht, als dazu nöthig ſeyn können. Wenn die Kirſchen hinzugethan worden, ſo höret das Umrühren auf, daß ſie nicht vermüſen. Der Kuchen kann in einer eingeſchmierten Forme, oder in einem blechernen Rande, oder in einer Tortenpfanne, gebacken werden, und man muß ihn bey dem Herausnehmen aus der Forme, oder Pfanne, mit einem dünnen Meſſer, wo man hinkommen kann, ſo viel möglich löſen, damit er deſto beſſer herausgehe.

1) Milchbrodte oder Semmelbrödtlein findet man in den meiſten Städten bey den Bäckern in der Geſtalt

kleiner Kugeln. Man erwählet ſie zu dieſem und vielem andern Küchengebrauche, weil man die Krume wohl zuſammen heraus bringen kann. Sollen dieſe Semmelbrödtlein in Sahne, Milch oder Waſſer eingeweichet werden, ſo wird zuvor die Rinde dünne abgeſchnitten, und das Brödtlein in vier oder ſechs Stücke zertheilet. Wenn die Semmelkrume genug geweichet iſt, ſo wird ſie mit reinen Händen wohl ausgedrückt, und darauf ebenfalls mit den Händen zart gerieben und klein gemachet.

2) Der nach obbeſchriebener Weiſe verfertigte Kirſchkuchen iſt **eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.**

3) Ein Kirſchkuchen gemeiner Art iſt dieſer, daß ein guter mürber Teig dünne von einander getrieben, mit einem Rande verſehen, und, die Kirſchen oben darauf geleget, ſo gebacken wird. Es iſt aber, wie geſaget, der Kirſchkuchen alsdann nur Familienſpeiſe.

4) Nach eben dieſem Kirſchkuchen gemeiner Art wird auch ein Heidelbeerkuchen bereitet. Es werden nämlich die wohlgewaſchene und verleſene Heidelbeeren auf den dünne ausgerollten Butterteig dichte neben einander geſtreuet, auch wohl Sahne oben her dazu gegoſſen. Auch mit reifen grünen Pflaumen, Aepfel- und Birnenſcheiben verfährt man ſo, man hat aber an allen dieſen Kuchen nur Familienſpeiſe.

26) Ein Brodkuchen mit Aepfeln.

Hierzu wird erfordert ein guter Theil fein geriebener Semmel, abgeſchälte, in Scheiben geſchnittene, und von ihren Kernhäuſern befreyete Aepfel, geriebener Zucker, und dünne Scheibichen Butter. Man verfertiget ein Unterblatt von Butterteig, thut ihn in eine Tortenpfanne, und legt zuerſt eine Lage Aepfel, dann gerie-

geriebene Semmel, oder auch wohl gerieben Brod, Zucker und Scheibichen Butter, dann wieder Aepfel, und ſo fort, bis man genug hat. Die oberſte Lage muß geriebene Semmel, Zucker und Scheibichen Butter, nebſt noch viel oben auf übergeſtreuetem Zimmt und Zucker ſeyn. Der Rand wird ſauber angekräuſet, und der Kuchen in der Pfanne unten und oben mit Feuer gahr gebacken.

1) Wenn man, ſtatt der Aepfel, Birnen, nach gleicher Verfahrungsart, nimmt, ſo heißt der Kuchen ein **Brodkuchen mit Birnen.**

2) Der Brodkuchen mit Aepfeln oder mit Birnen iſt eine **Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.**

27) Ein Chocoladekuchen.

Wenn man vier und zwanzig bis dreyßig Eyer wohl klein geſchlagen, und dann anderthalb Quart ſüßer Milch dazu gerühret und wohl durchgequirlet hat, ſo thut man ſolches in eine zinnerne Schale, die in einen Keſſel mit kaltem Waſſer geſetzet wird, damit das Waſſer meiſt ſo hoch als die Schüſſel ſtehe. Die Schale wird über dem Feuer nicht zugedeckt, und man nimmt ſie, wenn die Maſſe angefangen ſich ein wenig zu härten, heraus, ſo läuft und zieht ſie ſich zuſammen, und wird ein Eyerkäſe. Dieſen gießt man in einen Durchſchlag, daß das Dünne rein abtriefe, thut ihn dann in ein Geſchirr, und rühret ihn klein. Hierauf werden ein Pfund abgeklärte Butter, ein halbes Pfund klein geriebene Mandeln, und vier und zwanzig Eyerdotter, bey einer Stunde, immer nach einer Seite zu, wohl gerühret; ſodann aber ein halbes Pfund fein gemachte Chocolade, zwey Löffel voll Zitronſaft, und von zwölf Eyern das Weiße, zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und ſolches zu allerletzt

zu der erſten Maſſe ganz ſachte dazu gerühret. Hat man vorher nun einen Boden, oder ein Unterblatt von Butterteig, in einer Tortenpfanne bereitet, und den Rand zierlich umgekräuſet, ſo wird das Angerührte hineingethan und abgebacken.

1) Wenn man dieſen Kuchen kleiner haben will, ſo darf man die Zuthaten nur um die Hälfte, oder den dritten Theil weniger, nehmen. Es iſt ohnehin einer der theuerſten Kuchen.

2) Man hat an dieſem Kuchen allemal eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, und er dienet beſonders gewiſſen Kranken, die einen großen Abgang der Kräfte erlitten haben, und bey der Wiedergeneſung einer geſchwinden Stärkung der Lebenskräfte bedürfen.

28) Ein gebackener Schüſſelkoch.

Man quirlet in anderthalb Nößel ſüßer Milch einen Eßlöffel voll Mehl, ſchlägt zehen Eyer hinein, wirft ohngefähr ſechs Loth Zucker hinzu, gießt nach Belieben einen Löffel voll Roſenwaſſer daran, und quirlet es zuſammen fein klar ab. Hierauf wird um eine Schüſſel ein Kranz von Teig, ohngefähr zwey Finger hoch, gemacht, die abgerührte Milch hineingegoſſen, und ſelbige in einem nicht zu heißen Backofen abgebacken.

1) Man kann dieſes obbeſchriebene Angerührte auch in einem blechernen Rande abbacken, und hat daran ein ſehr bereitſames Eſſen.

2) Dieſer Schüſſelkoch iſt eine Gaſtſpeiſe vom dritten Range.

29) Aal- oder Schlangengebackenes.

Wenn man einen Butterteig fertig gemacht hat, ſo ſchneidet man ihn nach der Form eines Aals, doch ſo breit, daß, wenn man ihn doppelt über einander

leget,

leget, er nur gedachtem Fiſche ähnlich ſehe. Dieſes Stück beſtreicht man mit Eyern, leget eines Daumens dicke Fülle in der Mitte durch darauf; zieht hernach eine Seite des Teiges über die Fülle auf die andre, und klebet ſie zuſammen; dabey ihm die rechte Form eines Aals, oder einer Schlange, gegeben, und nochmals mit Eyern über und über beſtrichen wird. Endlich leget man dieſen Kuchen auf ein Papier oder Backblech, krümmet und biegt ihn nach Gefallen, und bäcket ihn ab.

1) Dieſes Gebackene, welches man auch ſchlechthin Aal oder Schlange nennt, kann allerley Füllen haben, die ſonſt in Torten kommen, und ſie erfordern weniger Mühe, als die Torten.

2) Obgleich die Aale oder Schlangen die beſten Füllen enthalten können, ſo ſtehen ſie doch nicht mit den Torten der nämlichen Fülle in gleichem Range. Sie ſind daher nur Gaſtſpeiſen von der dritten Ordnung, und man bereitet ſie in der Geſchwindigkeit, wenn Gebackenes auf den Tiſch kommen ſoll, und die Kürze der Zeit nicht zuläßt, daß förmliche Torten bereitet werden. Vielmals erwählet man dieſes Gebackene, blos um die Einerleyheit zu vermeiden.

30) Mehlſtrauben.

Man ſetzet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Löffel voll Weißbierbärme hinein, ſalzet es ein wenig, gießt warme Milch daran, und rühret einen Teig ab, der ziemlich zähe iſt. Hernach ſchlägt man zwölf Eyer in einen Topf, aber hiemit nur von ſechs Stücken das Weiße; dieſe quirlet man ab, ſchüttet ſie hierauf zu dem angemachten Teige, und arbeitet ſolchen ganz klar ab. Hierauf ſetzet man Schmalz, oder abgeklärte Butter, zum Feuer, läßt es aber nicht gar zu heiß werden, nimmt alsdann einen nicht gar zu weiten Trich-

ter, ſchüttet von dem Teige darein, dadurch ſolcher in das Schmalz laufen muß, drehet aber den Trichter öfters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehete Form bekomme, und begießt die Strauben immer mit dem Schmalze, daß ſie eben ſo gut oben, als unten, backen mögen.

1) Bey der Bereitung dieſes Gebackenen muß man wohl in Acht nehmen, was bereits Nr. 11. und 12. in Anſehung des Schmalzes oder der Butter iſt geſaget werden, um dem Fette, darinn die Kuchen backen, keine zu große Hitze zu geben.

2) Die Mehlſtrauben ſind eine Mittelſpeiſe, oder Gebackenes der dritten Ordnung, welches zur Veränderung in ſolchen Häuſern zur Tafel kömmt, wo viele Kuchen gegeſſen werden.

31) Aepfelſtrauben.

Machet aus Wein und Mehl einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, gießet ſolches in eine Schüſſel, werfet in Stückchen geſchnittene geſchälte Aepfel hinein, und rühret alles wohl unter einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem ſpitzigen Holze etliche Stücke von größern Apfelſcheiben, nachdem man die Strauben größer haben will, auch dazu, haltet die Kelle in das heiße Schmalz, und ſtreichet gemächlich mit einem Holze die Aepfel aus der Kelle in das Schmalz, ſo daß ſie alle fein zuſammenkleben, welche Arbeit man ſo oft wiederholet, bis man der Strauben genug hat.

1) Man kann eben dieſe Strauben auch auf folgende Art bereiten: Wenn ihr große ſaure Aepfel geſchälet, und alſo zerſchnitten, daß ihr aus jedem Viertel zwey oder drey Stückchen gemacht, und auf einem Teller oder dergleichen Geſchirre ordentlich aus einan-

einander geleget, daß ſie trocken bleiben, ſo ſtecket ein St.. ckchen nach dem andern an ein eigends dazu gemachtes ſpitziges Hölzchen, ziehet es damit durch die zuvor beſchriebene Klare, ſetzet es in heißes Schmalz, laſſet ein Stückchen nach dem andern backen, und nehmet es, wenn es gahr iſt, mit dem Schaumlöffel heraus.

2) Noch iſt dieſe Art, Aepfelſtrauben zu machen, ſehr üblich: Bereitet aus Mehl und Weißbier, oder Milch, einen nicht gar zu ſtarken Brey, und ſchlaget drey bis vier Eyer darein, rühret es auch ganz klar ab, und würzet es mit ein wenig Zimmt und zerſtoßenen Muskatenblumen, zu welchem allen ihr einen Löffel voll heiß gemachtes Schmalz hinzu gießet. Dieſes macht nicht nur, daß die Klare aufläuft, ſondern auch hart anzugreifen wird. Hierauf gießet dieſe Klare über die in Scheiben geſchnittene Aepfel, nachdem ihr mit einem ſo genannten Aepfelſtecher mitten durch ein Loch ausgeſtochen, und ſie wie einen Kranz formiret habt. Setzet ſie nach und nach in das heiße Schmalz, und backet ſie darinnen.

3) Man kann eben dieſe Strauben auch in abgeklärter Butter ausbacken, oder das Schmalz mit Butter verſetzen. Wo es aber in Häuſern eingeführet iſt, daß kein Schmalz gegeſſen werde, da bleibt man allein bey der Butter.

4) Das Schmalz oder die Butter muß niemals zu heiß ſeyn, und das Kohlenfeuer darnach regieret werden.

5) Die Strauben müſſen, ſo heiß ſie aus der Pfanne oder dem Tiegel kommen, ſofort mit zerſtoßenem Zucker überſtreuet werden. Je ſaurer die Aepfel ſind, deſto mehr erfordern ſie auch Zucker. Man nimmt aber am liebſten ſaure Aepfel, weil ſie mit dem dicke übergeſtreueten Zucker den ſo genannten piquanten Gout hervorbringen.

 6) Die

6) Die Aepfelſtrauben, die nach der dritten Bereitungsart zur Tafel kommen, ſind die beliebteſten.

7) In vielen Häuſern wird neben den Aepfelſtrauben auch Blättergebackenes, Zuckerſchnitte, Zwieback, Ulmerbrod und dergleichen aufgeſetzet, damit feuchte und trockne Kuchen beyſammen ſeyn mögen.

8) Die Aepfelſtrauben ſind, beſonders auf dem Lande, in großer Achtung, und ſind meiſtens ein Gebackenes von der zweyten Ordnung.

32) Gefüllte Aepfel.

Man nimmt ſchöne große Aepfel, und bohret mit einem Meſſer die Kernhäuſer heraus, daß ein großes Loch durch die Aepfel kömmt, und hierauf werden ſie erſtlich abgeſchälet. Nach dieſem nimmt man einen guten Theil fein zerriebener Semmel, Korinthen, geſtoßenen Zimmt, und ein wenig Zucker. Dieſes wird mit einem Stücke Butter abgeſchwitzet, und die Aepfel damit gefüllet. Sodann wird ein Butterteig etwas dünne ausgerollet, und in große viereckichte Stücke geſchnitten, daß man einen Apfel damit beſchlagen oder bedecken kann. Auf jedes Stück ſo abgeſchnittenen Teiges wird ein Apfel geſetzet, mit Eyern beſtrichen, und dann die vier Ecken oben zuſammengenommen, und an einander gebacken, auch rund herum glatt angedrückt, und dann in einer Tortenpfanne, ſo viel als hinein können, nach einander abgebacken. Sie ſtehen mit den Aepfelſtrauben in gleichem Range.

33) Gebackene Birnen.

Nachdem die Birnen abgeſchälet, ſchneidet man oben ein Stückchen als einen Deckel heraus, höhlet ſie behutſam aus, daß ſie nicht entzwey ſpringen, und hacket dieſes Ausgehöhlte, nebſt Zitronſchalen, großen

Roſinen

Roſinen und Zimmt, ganz klein, thut noch in Butter geröſtete Semmel dazu, ſchlägt ein Paar Eyerdotter daran, zuckert es wohl ab, und rühret es fein unter einander. Wenn nun inzwiſchen die Birnen einige Zeit in ſiedendem Weine gelegen, ſo nimmt man ſie heraus, ſtopfet die vorbeſchriebene Fülle hinein, und macht ſie mit dem Anfangs herausgeſchnittenen Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare von Milch, Eyern und Mehl, nicht gar dicke, doch alſo bereitet, daß ſie an den Birnen kleben bleibt, zu welchem Ende noch ein Löffel heiſſes Schmalz darein zu thun, davon dieſelbe härter wird, als ſie ſonſt würde geweſen ſeyn. Endlich machet man in einer Pfanne Schmalz über dem Feuer heiß, tunket die Birnen erſt in die Klare, nimmt ſie dann bey dem Stiele, leget ſie ſachte in das Schmalz, und bäcket ſie darinn fein goldgelb, womit man fortfährt, bis deren genug ſind, da ſie dann in einer Schüſſel angerichtet und mit Zucker beſtreuet werden. Sollten ſie aber eine Brühe bekommen, ſo nimmt man denjenigen Wein, darinn die Birnen vorher gelegen haben, ſchüttet in Butter geröſtete Semmel, Zucker, kleine Roſinen, Zimmt und Zitronſcheiben hinein, und läßt alles zuſammen kochen, bis es ſtark genug geworden. Man ſtellet die vorhin trocken angerichtete Birnen über ein Kohlfeuer, gießt dieſe Brühe darüber, und läßt es fein zugedeckt mit einander durchſchwitzen.

1) Wenn man die Birnen, nach Art der Aepfelſtrauben, bereiten will, ſo ſchneidet man jede ſauber geſchälte Birne in vier, ſechs und wohl mehr Stücken, und kochet ſolche ein wenig in Wein, nimmt ſie aber, ehe ſie zu weich werden, wieder heraus, und leget ſie einzeln auf ein reines Geſchirr, um darauf abzutrocknen. Nachdem hierauf eine Klare von lauter Mehl und Wein zubereitet, und eine Pfanne Schmalz auf dem Feuer heiß gemachet worden, ſo wirft man dieſe Stücke in

die

die Klare, ſticht ſie an ein ſpitziges Holz, und thut eines nach dem andern in das heiße Schmalz, darinn ſie goldgelb abbacken müſſen. So bald ſie aus ſolchem herausgekommen, und noch von dem Schmalze naß ſind, werden ſie ſtark mit Zucker beſtreuet, und in der Schüſſel ordentlich neben einander hingeleget.

2) Man kann ſich ſtatt des Schmalzes auch abgeklärter Butter bedienen, und muß nur dahin ſehen, daß weder Schmalz noch Butter allzu heiß werden.

3) Gebackene Birnen und Birnſtrauben ſtehen mit gefüllten Aepfeln und Aepfelſtrauben in gleicher Achtung, und ſind **Gebackenes von der zweyten Ordnung.**

34) Jeſuitermützen, Talemiſe.

Rollet mittelſt des Mangelholzes ein Stück Blätterteig rund und dünne aus, thut in die Mitte deſſelben eine Käſefülle, ſchließet den Teig alsdann oben zu; doch ſo, daß in der Mitte eine kleine Oeffnung bleibe, und von dem hereingeſchlagenen Rande gleichſam drey Hörner formiret werden, und laſſet es in dem Ofen fein gelb abbacken.

1) Dieſes Gebackene heißt eine Jeſuitermütze, indem es einer ſolchen faſt ähnlich ſieht.

2) Die Käſefülle kann eine ſolche ſeyn, wie ſie bey dem Käſefladen Nr. 9. auch 10. beſchrieben iſt. Man kann auch anſtatt des Käſes eine Fülle von eingemachten Johannisbeeren, Stachelbeeren, Hahnbutten, Himbeeren, Zitronat, Zitronſchalen, Kirſch- oder Pflaumenmus u. ſ. w. nehmen.

3) Dieſe Kuchen ſind ein **Gebackenes von der dritten Ordnung.**

35) Zuckerſtrauben.

Nehmet vier Hände voll gutes feines Mehl, und drey gute Hände voll geſtoßenen weißen Zucker; dieſes wird mit Eyerweiß angerühret, welches mit einer ſteifen Ruthe zuvor wohl zerſchlagen iſt. Von dem Eyerweiß aber wird nach und nach ſo viel hinzugethan, daß der Teig ſo fließend werde, um durch einen kleinen Trichter gut durchlaufen zu können. Thut nun abgeklärte Butter in eine Waſſerkelle, welche rein und trocken ſeyn muß, laſſet ſolche heiß werden, und ſodann ein Paar Löffel voll des angerührten Teiges durch einen kleinen dreylöcherichten Trichter, immer rund herum, und übers Kreuz, in die heiße Butter laufen; und wenn die eine Seite gelbbraun iſt, ſo wendet die Straube um, daß die andre Seite eben ſo werde. Nehmet ſie dann heraus, und leget ſie auf ein großes rundes Holz, bis ſie hart geworden iſt. Fahret mit dieſer Verrichtung fort, bis der Teig verbacken iſt.

1) Man hat noch eine Art, die Zuckerſtrauben zu machen, welche darinn beſteht, daß man eine gute Hand voll fein Mehl nehme, zwanzig Eyerdotter, und von zehen Eyern das Weiße dazu ſchlage, auch Zimmt und fein zerſtoßenen Zucker, und dieſes mit einer ſteifen Ruthe ſo lange ſchlage, bis ſich die Maſſe recht hebet und ſchäumet. Sie wird hierauf durch einen dreylöcherichten Trichter in heiße Butter gelaſſen, und fein goldgelb gebacken.

2) Die Zuckerſtrauben der erſten Art ſind **ein Gebackenes von der dritten**, die Zuckerſtrauben aber von der zweyten Art **ein Gebackenes von der zweyten Ordnung.**

36) Fein-

36) Feingebackenes mit eingemachten Sachen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl, rühret ſolches mit reinem kalten Waſſer zu einem ſteifen Teig, und dann halb ſo viel gute harte ausgewaſchene Butter. Den Teig rollet oder mangelt man ein wenig aus, und leget den dritten Theil der Butter in dünnen Scheiblchen darüber her, knätet dieſes zuſammen, rollet den Teig wieder von einander, leget wiederum dünne Scheibichen Butter darüber, und dieſes ſo lange, bis die Butter alle iſt. Zuletzt aber rollet man den Teig bis zur Dicke eines Meſſerrückens, ſchneidet ihn in viereckichte Stücken, etwa einer Hand groß, leget von eingemachten Sachen etwas dünne auf, bedeckt es mit einem andern Stücke Teiges, und ſticht es mit dem Backrädlein in die Runde herum ab, daß ein kleiner runder Kuchen daraus werde. Man kann dieſe Kuchen, oder deren etliche, auch drey- und viereckicht machen, und ſie in abgeklärter Butter ausbacken.

1) Man kann dieſe Küchlein auch mit Mandeln füllen. Einige Hände voll abgeſchälter Mandeln werden ganz fein gehackt oder gröblich zerſtoßen, und mit etwas Zucker, Zitronſaft und geriebenen Zitronſchalen durchgearbeitet. Auch können halb gahr gekochte Roſinen genommen werden.

2) Dieſes Feingebackene gehöret zu der erſten Ordnung, beſonders wenn damit große Schüſſeln voll großer Kuchen garniret werden. In den meiſten Häuſern aber werden ſie in beſondern Schüſſeln, neben andern Kuchen, aufgetragen.

37) Zitrongebackenes in Butter ausgebacken.

Man ſtoße vier Loth Mandeln, oder reibe ſie ſo fein wie Mehl, und arbeite ſie mit dem Weißen von ſechs

ſechs Eyern, je länger je beſſer, wohl durch einander. Hierzu kommen noch eine geriebene Zitronſchale und ein Pfund geriebener Zucker, welches alles zuſammen übers Feuer abgerühret wird, bis es recht ſteif geworden; worauf es in vorher abgeklärter Butter ausgebacken wird.

1) Dieſes nur beſchriebene Angerührte kann entweder durch eine Spritze in die Butter getrieben, oder in Medelle ausgeſtochen, und abgebacken werden.

2) Zitrongebackenes iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

38) Engliſch Schnittgebackenes.

Es wird feines Mehl in ein Geſchirr, viel oder wenig, nachdem man das Gebackene haben will, gethan, mit ein wenig Milch ſo angenetzet und durchgeſtampft, daß es noch recht dicke bleibt. Man ſchlägt allemal vier bis fünf Eyer hinein, und rühret, bis nach Proportion, auf ohngefähr ein Quart Milch, zwölf Eyer hineingebracht, und der Teig ſo mittelmäßig fließend geworden. Dann thut man geſtoßenen Cardemom und Muskatenblumen, auch wohl Roſen- oder Orangenwaſſer dazu; und ſo der Teig noch nicht fließend genug ſeyn ſollte, ſo thut man noch ein wenig Milch dazu, daß er als ein gewöhnlicher Pfannkuchenteig werde. Nun ſchmieret man eine Tortenpfanne mit Butter, und thut von dem Teige ohngefähr eines Fingers dick hinein, leget unten und oberhalb der Pfanne nur heiße Aſche, daß der Teig etwas hart abtrockne, aber nicht gahr backe. Iſt er nun wohl hart, ſo ſchneidet man ihn in Striemeln, die ohngefähr anderthalb Finger breit und nach Gutdünken lang ſind, nimmt ſie aus der Pfanne heraus, und wenn man noch Teig übrig hat, ſo verfährt man nach vorbeſagter Art, ſchneidet die

Stücke ringsherum ein wenig ein, und machet oben über einen krummen Einſchnitt, worauf ſie in abgeklärter Butter ausgebacken werden.

1) Man kann unter den vorbeſchriebenen Teig auch ein wenig Zucker und fein geſtoßene Mandeln thun, wodurch dieſes Gebackene ſehr verbeſſert, und zu einer Gaſtſpeiſe der erſten Ordnung gemachet wird.

2) Was bey dem Ausbacken der Krauſe- und Spritzkuchen in heißer Butter Nr. 11. und 12. erinnert worden, das muß auch hier beobachtet werden.

39) Kleine Kuchen mit Johannisbeeren.

Machet ein wenig abgeriebene Butter ſo, daß ſie wie Sahne werde, rühret fünf bis ſechs Eyer hinein, und dann einen guten Theil fein geriebenen Brodtes, daß die Maſſe recht dicke werde. Nehmet nach Gutdünken rein gemachte Johannisbeeren, die mit vielem Zucker bis zu einer ziemlichen Dicke eingekochet, und, nachdem ſie abgekühlet ſind, zu dem vorhin Angerührten gethan, auch, ſo man will, mit Zimmt und Coriander unter einander gerühret werden. Laſſet nun Butter in einer Pfanne heiß werden, und ſetzet von dem Angerührten, bey Löffeln voll, da hinein, daß es etwa in der Größe eines Thalers aus einander fließe.

1) Man muß den Teig ſo zu treffen ſuchen, daß er nicht allzu dünne aus einander fließe; ſondern, wenn man ihn mit dem Löffel in die heiße Butter hinein thut, fein hoch beſtehen bleibe: indem man ihn alsdann mit dem Löffel ſo breit von einander machen kann, als man will. Allzu hart und ſteif muß der Teig auch nicht ſeyn; wäre dieſes, ſo müßte man ihn mit ein wenig ſüßer Sahne ändern; wäre er aber zu dünne, ſo hätte man ihn mit geriebenem Brodte zu verſetzen.

2) Eben

2) Eben dieſe Kuchen können auch von durchgeſtrichenen, und mit Zucker verſüßten, Aepfeln, Hahnbutten, Hindbeeren, Stachelbeeren und Kirſchmus bereitet werden. Man hat ſodann kleine Kuchen mit Hahnbutten, mit Hindbeeren, mit Stachelbeeren, mit Kirſchmus u. ſ. f.

3) Die kleinen Kuchen mit Johannisbeeren u. ſ. w. ſind eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

40) Gebackenes Wurzelgewächſe.

Wenn man in vielen Häuſern, wo nicht alle Tage, doch öfters in der Woche, Gebackenes zur Tafel bringt, und daher auf Veränderung deſſelben bedacht ſeyn muß, ſo hat man auch einige Wurzelgewächſe zum Backwerk eingeführet. Die gewöhnlichſten ſind folgende:

1) Gebackene Artiſchocken. Dieſe muß man erſtlich ſauber putzen, wie ſie ſich zum Kochen gehören. Man ſchneidet ſie in der Mitte, und jede Hälfte noch ein Paarmal durch, nachdem ſie groß ſind; dann von jedem Stücke das Rauhe, nebſt den kleinſten Blättern, von dem Stuhle abgeſchnitten, ein Paar Stunden in kaltes Waſſer geleget; hierauf aber in Waſſer und Salz nur ein wenig gekochet, daß ſie kaum halb gahr werden. Man nimmt ſie heraus, läßt ſie reine abtriefen, tunket ſie in eine beliebige Klare, und läßt ſie in heißer Butter abbacken.

2) Gebackener Spargel. Wenn er rein und verputzet und in kochendem Waſſer nur ganz gelinde einmal aufgeſotten werden, nimmt man ihn heraus, daß er trockne und abkühle. Der Spargel wird hierauf, ſo weit als das Mürbe geht, in eine Klare oder Teig getunkt, und in abgeklärter heißer Butter abgebacken.

3) Gebackene Zuckerwürzeln. Man muß ſie ſauber abſchrapen, nur einmal, wie den Spargel, auf-

kochen, mit Klare überziehen, und in Butter ausbacken laſſen. Mit Carotten, Cichorien und Scorzonerwurzeln verfährt man eben ſo. Auch werden manche Kräuter und Blumen eben ſo gebacken, als: Römiſche Salbeyenblätter, Saucrampſerblätter, Hollunderblumen u. ſ. w.

4) Man kann ſich unter den zuvor mancherley beſchriebenen Klaren eine ausſuchen, die am meiſten gefällt; um darinn Wurzeln, Kräuter und Blumen abzubacken.

5) Gebackene Artiſchocken und Spargel gehören unter die **Gaſtſpeiſe vom erſten Range**, die übrigen Wurzeln und Blumen aber ſind nur **vom zweyten Range**.

6) Man kann die gebackenen Wurzeln, Kräuter und Blumen entweder als beſondere Gerichte aufſetzen, oder andere Schüſſeln damit garniren.

41) Gebackene Krebſe.

Man machet die Krebſe wie gewöhnlich aus, läßt ihnen aber die Scheeren, beſtreuet ſie mit Mehl, worunter fein geſtoßener Ingwer und fein geſchärbte Peterſilie gemenget iſt. Die ſo beſtreueten Krebſe werden in abgeklärter Butter gebacken, und angerichtet.

1) Wenn man keine geſchärbte Peterſilie mit dem Mehle vermengen will, ſo kann ganzes Peterſilienkraut mit gebacken, und die Krebſe damit garniret werden.

2) Wo die Krebſe häufig gefangen und nicht theuer verkaufet werden, da ſind gebackene Krebſe nur eine **Mittelſpeiſe**. In Gegenden aber, wo ſie ſelten und theuer ſind, da müſſen ſie völlig als **eine Gaſtſpeiſe** geachtet werden.

42) Gebackene Heringe.

Wenn man den Heringen die Floßfedern nebſt den Gräten ausgeſchnitten, auch die Milch oder den Regen herausgenommmen hat, ſo werden ſie drey bis vier Stunden in ſüßer Milch eingeweichet, in eine Klare eingetunket, und in Butter abgebacken.

1) Wenn die Heringe aus der Milch genommen werden, ſo muß man ſie ſauber abtrocknen, ehe ſie in die Klare getunket und darinn umgekehret werden.

2) In dieſe Klare muß kein Zucker kommen, und man kann das Mehl dazu mit Wein und ein Paar Eyern anrühren.

3) In eben dieſe Klare kann Peterſilienkraut eingetunket und mitgebacken werden. Sie dienet ſodann zum Garniren der Schüſſel, worinn die gebackenen Heringe angerichtet werden.

4) Die gebackenen Heringe hat man überall nur als Mittelſpeiſe zu halten.

5) Auch Picklinge werden auf gleiche Art gebacken, aber auch nur als Mittelſpeiſe angeſehen.

43) Ein Nudelnkuchen, Nudelngebackenes.

Nimm feine geſponnene Nudeln, etwa zu einer mittelmäßigen Schüſſel ein halbes Pfund, koche ſie in ſüßer Milch ganz dicke, und laß ſie hierauf in einer Schüſſel abkühlen. Rühre nach und nach ſechs bis acht Eyer in etwas abgeriebener Butter zuſammen, und füge Salz, Muskatennuß, ein wenig Zucker und Korinthen hinzu. Zuletzt müſſen die gekochten Nudeln ſo behende hinzugerühret werden, daß ſie nicht zu ſehr vermüſen. Beſchmiere eine Schüſſel mit kalter Butter, thue das Angerührte darauf, beſtreue es oben her etwas dicke mit geriebenem Käſe, und ſetze die

Schüſſel auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne, daß ſie unten und oben mit Feuer gelinde backen könne.

1) Man kann von den Eyern das Weiße auch zurück laſſen, es zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, und ſolches zuletzt mit den gekochten Nudeln hinzu thun.

2) Auch kann man die auf obbeſchriebene Art zugerichtete Nudeln in kleinen Paſtetenformen ausbacken: dieſe werden erſt mit Butter beſtrichen, und mit geriebenem Brodte überſtreuet: das Angerührte wird hineingethan, mit geriebenem Käſe überhergeſtreuet, und dann in eine Tortenpfanne geſetzet, und darinn abgebacken.

3) Nudelnkuchen, die auch einiger Orten Makronenkuchen heißen, ſind **eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.**

44) Zitroncrem.

Von ſechs oder acht Zitronen wird das äußere Gelbe auf einem Reibeiſen völlig abgerieben, die darunter ſitzende weiße unſchmackhafte Schale ſauber abgeſchälet und weggeworfen, hierauf aber ſchneidet man die Zitronen in feine dünne Scheiben, von welchen die Kerne wegzuwerfen ſind. Dieſe Scheiben werden nebſt der abgeriebenen Zitronſchale in eine Schüſſel gethan, mit recht vielem zerſtoßenem Zucker beſtreuet, und einige Stunden ſtehen gelaſſen, daß ſie wohl durchziehen. Man ſetzet um eine Schüſſel einen feinen Rand, und läßt ihn erſtlich antrocknen, beſchmieret aber hierauf die Schüſſel mit Butter, ſchneidet Milchbrodte oder Semmeln in Scheiben, ſchlägt ein wenig ſüße Milch mit ein Paar Eyern klein, auch Zucker darunter, tunkt jede Brod- oder Semmelſcheibe hinein, und leget ſie auf eine beſondere Schüſſel, daß ſich die Milch wohl hineinziehen möge. Nun leget man in die auf vorbeſagte

Weiſe

Weiſe zubereitete Schüſſel erſtlich eine Lage Brod- oder Semmelſcheiben, und hierüber eine Lage Zitronſcheiben, dann wieder geweichtes Milchbrod, und ſo eine Schicht um die andre, bis es alle iſt. Zuletzt ſchlägt man zehen bis zwölf Eyer mit ſüßer Sahne und Zucker ganz klein, und gießt damit die Schüſſel ſo voll, daß das Eingelegte völlig bedecket werde. Die ſolchergeſtalt gefüllte Schüſſel wird in eine Tortenpfanne auf ein wenig Sand oder Salz geſetzt, und unten und oben mit gelindem Feuer abgebacken.

1) Eben dieſer Zitroncrem wird auch noch ſo bereitet: Wenn von ſechs oder acht Zitronen das Gelbe abgerieben, der Saft von denen in der Mitte durchgeſchnittenen Zitronen rein heraus gedrücket, dieſer Saft aber durch ein Sieb in eine Kaſſerolle durch ein Haarſieb gegoſſen, und mit vielem Zucker ein wenig dicke gekochet, und hierauf abgenommen worden, ſo bereitet man ohngefähr ein Viertelpfund abgeriebener Butter, daß ſie wie ein dünner Brey werde, und rühret nach und nach 10 bis 12 Eyer mit dem Weißen dazu, auch nach Gutdünken ſo viel ſüße Sahne, als die Maſſe leiden kann, nebſt ein wenig Salz, dem gekochten Zucker, Zitronſafte und den abgeriebenen Schalen, welches alles wohl durchgeſchlagen werden muß. Man machet nun eine Schüſſel mit einem feinen Rande zurecht, beſchmieret ſie mit Butter, leget fein gelb geröſtete Semmelſcheiben auf den Boden, gießt das Angeſchlagene oben darauf, ſetzet die Schüſſel auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne, daß ſie zwiſchen Ober- und Unterfeuer wohl ausbacken möge.

2) Nach eben dieſer zuletzt beſchriebenen Art pfleget man auch Pommeranzencrem zu machen. Man nimmt entweder allein bittre grüne Pommeranzen, oder zur Hälfte Zitronen. Es wird aber deſto mehr Zucker erfordert, um das Bittere zu mildern. In einigen

Häuſern werden aber auch ſowohl unter dem Zitron- als Pommeranzencrem Borsdorfer Aepfel mit genommen. Man ſchälet einige Aepfel, reibet ſie auf dem Reibeiſen, und kochet ſie mit dem Zitronen- oder Pommeranzenſafte und Zucker, und gießt etwas Wein hinzu, im Fall die Mixtur zu dicke werden ſollte. Sie wird mit Wein durch ein Haarſieb geſtrichen, die Sahne aber weggelaſſen, und anſtatt des Salzes geſtoßener Zimmt hinzugefügt.

3) Zitroncrem ſowohl als Pommeranzencrem ſind eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

45) Aepfelſchnee.

Nehmet ohngefähr dreyßig bis fünf und dreyßig Aepfel, bratet ſie auf dem Roſte, nachdem ſie mit einem Meſſer überher eingeritzet werden, kehret ſie fleißig um, daß ſie nicht zu weich werden, und ziehet ihnen ſodann die Schale ab. Schabet das Fleiſch mit einem Meſſer ab, reibet es durch einen Durchſchlag, vermenget es mit Zucker, geſtoßenem Zimmt und geriebener Zitronſchale, rühret es eine gute Zeit mit einer kleinen hölzernen Kelle immer nach einer Seite, und ſchlaget von ſechs Eyern das Weiße zu einem ſteifen Schaum, welches dazu gethan und wohl zuſammengerühret werden muß. Dieſes Angerührte wird in einem blechernen Rande, der auf einem Bogen Papier befeſtiget, und mit Butter beſtrichen worden, ausgebacken.

1) Die ſehr wäſſerichten Aepfel ſind zu dieſem Schnee nicht zu nehmen. Die Borsdorfer Aepfel taugen am beſten dazu.

2) Der Aepfelſchnee iſt ein Gebackenes vom zweyten Range.

46) Quittenſchnee.

Man nimmt dreyßig bis fünf und dreyßig in Waſſer mürbe gekochte und darauf abgeſchälte Quitten, ſchabet das Fleiſch mit einem Meſſer von den Kernhäuſern, treibt es durch einen Durchſchlag in eine tiefe Schüſſel, und rühret es, nebſt Zucker, Zimmt und geriebener Zitronſchale, bey einer Stunde immer nach einer Seite. Nun werden ſechs Eyerweiß auf einem Teller mit einem Meſſer klein geſchlagen, und nach und nach zu den Quitten hinzugerühret, bis die ganze Maſſe gleichſam recht knirſchet. Man beſetzet ſodann eine Schüſſel mit einem Rande, thut das Angerührte hinein, und backet es in einer Tortenpfanne. Wenn es aber in vollem Aufſteigen iſt, ſo ſtreuet man viel Zucker und Zimmt dicke darüber.

1) Dieſes Angerührte kann auch auf einem Unterblatte von mürbem Teige in der Tortenpfanne gebacken werden, nachdem zugleich ein ſauberer Rand umgekrauſet worden. Eben ſo kann man auch dieſes Angerührte in einem blechernen Rande abbacken.

2) Sollte man nicht Quitten genug zur Hand haben, ſo kann man etwas Aepfel röſten, und ſie, gleich den Quitten, durch einen Durchſchlag treiben, indem der Quittengeſchmack ſodann immer noch der herrſchende ſeyn wird. Man kann auch ſtatt der Aepfel Birnen röſten; die aber inwendig weder wäſſericht noch ſteinicht ſeyn müſſen. Bey vielen Birnen geht das Steinichte oder Grieſichte, wie man es nennen will, gegen den Griebs oder das Kernhaus zu, erſt an, weshalb man ſie nur bis ſo weit abſchaben muß.

3) Der Quittenſchnee iſt eine Gaſtſpeiſe von der zweyten Ordnung, und iſt ſehr dienlich, wenn Speiſen vorangegangen ſind, die empfindlichen Mägen

leicht einen Durchfall oder Kneipen in den Gedärmen, erregen können.

47) Kleine Auſterkuchen.

Nachdem die Auſtern aus den Schalen ausgeſtochen und ihnen die Bärte abgemachet worden, ſo werden ſie in einem Geſchirre über dem Feuer zu dem Ende nur ſehr wenig angekrellet, daß die überflüßige Feuchtigkeit ſo eben herausgehe. Wenn ſie zum Abkühlen und Abtriefen in einen Durchſchlag gethan worden, ſo muß man ſie auf einem ſaubern Tiſche mit fein geſtoßenem Zwieback, Muskatenblumen und fein gehackten Zitronſchalen ganz klein hacken, daß ein feiner Teig daraus werde. Hiervon macht man kleine platte Kuchen, die auf einem dünnen mit Papier belegten Brette, in einem verſchlagenen Backofen, gelinde und langſam getrocknet werden, bis ſie hart ſind, daß man ſie in einem Mörſel zerſtoßen und an einem trocknen temperirten Orte verwahren könne.

1) Dieſe Auſterkuchen ſind nur zum Aufheben, und dann zu machen, wenn man die Auſtern recht friſch und wohlfeil haben kann. Denn es ſind Jahreszeiten, da uns friſche Auſtern fehlen. Hat man aber dieſe Auſterkuchen, ſo zerſtößt man ſie, und giebt vielen Speiſen und Saucen den ſo ſehr beliebten Auſterngeſchmack. Man zerſtößt alſo dieſe Kuchen, wenn man ſie brauchen will, oder man kann ſie auch einweichen, daß ſie zergehen müſſen.

2) Der Zwieback, als ein Ingredienz der Auſterkuchen, muß kein Gewürz enthalten, das den Auſterngeſchmack herabſetzen könnte. An vielen Orten wird Anis unter die Zwiebacke gebacken. Dergleichen taugen aber nicht zu den Auſterkuchen.

3) Einige verfertigen auch auf gleiche Art Sardellenkuchen. Allein es iſt ohne Noth, da man, in Ermangelung der Sardellen zu Speiſen oder Saucen, ſich allemal mit Hering helfen kann. Krebskuchen ſind eher anzurathen, weil die Krebſe in vielen Monaten nichts taugen, oder nicht zu haben ſind. Hiernächſt ſind die Spargelkuchen anzupreiſen. Man läßt den Spargel einen ganz gelinden Sud thun und abtrieſen; hacket ihn, ſo weit er mürbe iſt, mit Zwieback, Muskatenblumen und fein gehackter Zitronſchale, machet und backet davon kleine Küchlein, und hebet ſie auf zu Bouillons und Speiſen, bey denen man den Spargelgeſchmack anbringen will. Mit jungen grünen Erbſen, die zu einem Mus, in rohem ungekochten Zuſtande, in einer Satte gerieben worden, verfähret man auch ſo, und machet grüne Erbskuchen davon. Speiſen und Brühen ſchmecken beſſer daven, als von den grünen Erbſen, die nach gewöhnlicher Art eingemachet und aufbewahret werden.

48) Ein Krebskuchen.

Kochet ein Schock oder etwas mehr Krebſe nur mit wenigem Salze ab, brechet die Schwänze aus, von den Schalen aber machet eine Krebsbutter, wie ſolche in dem erſten Bande beſchrieben iſt. Wenn dieſe Butter kalt geworden, ſo thut ſie in eine tiefe ſteinerne Schüſſel oder Reibeſatte, und rühret ſie, daß ſie wie eine dicke Sahne oder Pomade wird. Nehmet ferner zwölf Eyerdotter, von welchen vorerſt nur viere, und hernach die übrigen, hineingeſchlagen, inmittelſt aber immer etwas gerühret werden. Nun thut noch ein Paar in ſüßer Sahne oder Milch eingeweichte, hernach aber wieder ausgedrückte, Milchbrodte oder Semmeln, ganz fein geſchnittene Zitronſchalen, und ein

Paar Hände voll fein geriebenen Zuckers, eine geriebene Muskatennuß und ein wenig Salz hinzu, und rühret es noch bey einer Stunde lang immer nach einer Seite zu. Endlich werden die ausgebrochenen Krebsſchwänze einmal, der Länge nach, durchgeſchnitten, das Weiße von den zwölf Eyern zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, und zuletzt die ganze Maſſe langſam und behende unter einander gerühret. Machet hierauf einen Boden oder Unterblatt von mürben oder von Blätterteig in einer Tortenpfanne, krauſet den Rand rund herum zierlich auf, thut das Angerührte hinein, und laſſet es langſam ausbacken.

1) Wenn die Krebſe groß ſind, kann man auch die Scheeren aufbrechen, und das Fleiſch, welches in der Mitte von einander zu ſchneiden iſt, nebſt den Schwänzen gebrauchen.

2) Von den Milchbrodten oder Semmeln muß vor dem Einweichen die Rinde abgeſchälet, und die Krume allein genommen werden.

3) Es dienet ſehr zum Zierrathe, wenn man von den beſten Krebsköpfen einige zurück läßt, um ſolche bey dem Anrichten auf den Kuchen zu ſtecken.

4) Der Kuchen muß bald gegeſſen und nicht zu alt werden, damit er nicht abſchmeckend werde, oder einen ſo genannten älterichten Geſchmack annehme.

5) Auch in den Ländern, wo die Krebſe gefangen werden und nicht ſelten ſind, iſt der Krebskuchen ein Gebackenes vom erſten Range.

49) Ein Leberkuchen.

Kochet zwey Kalbslebern gahr, und reibet ſie, wenn ſie wieder kalt geworden, auf einem Reibeiſen ganz klar, thut ſie in eine Kaſſerolle, ſchlaget einige Eyer daran, und rühret über dem Feuer alles durch einan-

einander, daß die Eyer unter der Leber gahr werden. Rühret dieſes ferner in einer Reibeſatte mit zwölf Eyern wohl ab, laſſet zergangene Butter darunter laufen, und rühret dieſes auch wieder glatt ab. Hierauf ſchlaget noch zehen bis zwölf Eyerdotter hinein, rühret es wieder eine Viertelſtunde, thut Gewürze und anderthalb Pfund Zucker dazu, und rühret es abermals, bis es genug ſeyn kann. Schüttet dieſen Teig in einen vorher mit Butter beſtrichenen blechernen Reif, ſtreichet den Kuchen oben fein glatt, und backet ihn gelinde ab in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne.

1) Dieſer Kuchen muß ſo warm als möglich auf die Tafel gegeben werden. Denn ſo bald er kalt wird, iſt er hart und unangenehm.

2) Es iſt in einigen Häuſern gebräuchlich, daß auch Korinthen und klein gehackte Mandeln unter dieſen Kuchen genommen werden.

3) Der Leberkuchen iſt eine Gaſtſpeiſe der zweyten Ordnung.

50) Ein Kuchen von Rindseuter.

Ein Kuheuter muß recht weich gekochet, und wenn es trocken und kalt geworden, auf einem Reibeiſen klar zerrieben werden. Man verfährt ſodann wie mit dem zuvor beſchriebenen Leberkuchen.

1) Man muß ſich auch bey Bereitung dieſes Kuchens das vielfältige Rühren hauptſächlich empfohlen ſeyn laſſen, denn dadurch wird er, wie die meiſten andern ſolcher Art, gut und ſchön.

2) Auch dieſer Kuchen kann nicht kalt gegeſſen werden. Er iſt daher warm aufzutragen, und ſofort zu verſpeiſen.

3) Es iſt willkührlich, ein ganzes oder halbes Kuheuter zu nehmen; je nachdem viel oder wenig Perſonen

davon

davon eſſen ſollen. Man richtet ſich ſodann hiernach mit der vorhin angegebenen Zahl der anzuſchlagenden Eyer und des Gewürzes, wie man auch bey dem Leberkuchen thut, wenn nicht zwey, ſondern nur eine Kalbsleber genommen wird.

4) Ein Kuchen von Rindseuter iſt auch nur eine Speiſe der zweyten Ordnung.

51) Ein Grieskuchen.

Rühret ein Stück Butter nebſt feinem in ſüßer Milch halb ausgequollenem Grieſe in der Reibeſatte wohl durch einander, ſchlaget zwölf Eyer, oder, wenn die Maſſe zu dicke wäre, noch acht Eyerdotter darunter, rühret es abermals fleißig zuſammen, daß es recht klar werde, und ſchüttet drey Viertelpfund klar geriebenen Zucker dazu. Dieſes Abgerührte wird in einen zugerichteten blechernen Reif oder Rand geſchüttet, und in einem Backofen gemächlich abgebacken.

1) Gries iſt bekanntermaßen die allerfeinſte Heidegrütze.

2) Statt des Grieſes von Buchwaizen oder Heidekorn kann man auch Gries von türkiſchem Waizen nehmen, wovon der Grieskuchen noch beſſer ſchmeckt.

3) Wenn man dieſe und dergleichen Kuchen probiren will, ob ſie inwendig aus- und durchgebacken ſind, ſo ſtecket man ein Hölzchen hinein; iſt dieſes beym Wiederherausziehen trocken, ſo hat man daran die Probe, daß der Kuchen recht ausgebacken ſey.

4) Ein Grieskuchen iſt eine Gaſtſpeiſe der zweyten Ordnung, und er muß warm gegeſſen werden.

52) Ein

52) Ein Schwadenkuchen.

Wenn ein Viertelpfund Schwaden, oder, wie ſie in manchen Ländern heißt, Grashirſe, in kochendem Waſſer abgebrühet, und hierauf in ſüßer Milch halb gahr gekochet werden, während welchen Kochens ſie fleißig umgerühret wird, daß ſie nicht anbrenne: ſo wirft man, wenn ſie noch warm iſt, ein Stück nicht ſehr ſalzichte Butter dazu, und reibet ſie in einer Reibeſatte klein. Man ſchlägt hiernächſt zehen ganze Eyer und ſo viel Dotter hinzu, und rühret die Maſſe eine halbe Stunde herum. Thut Roſenwaſſer, zerriebene Zitronſchale und ein halb Pfund Zucker hinzu, und rühret alles noch einmal wohl unter einander. Es wird hierauf ein blecherner Reif auf einem Kuchenbleche mit darau gelegtem Papiere befeſtiget, inwendig mit Butter beſtrichen, das Angerührte hineingethan, und in einem nicht gar heißen Ofen abgebacken.

1) Man muß dieſen Kuchen auch mit einem ſpitzigen Holze vor dem Ausziehen aus dem Ofen probiren, ob er gahr iſt.

2) Einige geben dem Kuchen eine gelbe Farbe, indem ſie etwas ächten Saffran mit Milch abrühren, und unter die Maſſe vermengen.

3) Auch iſt es hin und wieder nicht ungebräuchlich, daß der Schwaden nicht in der Satte klein gerieben, ſondern nur in Milch gahr gekocht, und mit den übrigen Zuthaten zuſammengerühret werde. Der Kuchen ſchmeckt hievon körnicht und gut.

4) Dieſer Kuchen wird auch warm gegeſſen. Er iſt einer der wohlſchmeckendſten, und ſättiget gar ſehr. Man lebet diätetiſch, wenn man ihn nach ſolchen Speiſen genießet, die leicht einen Bauchfluß erregen können, indem der Schwaden gelinde anhält.

5) Schwa-

5) Schwadenkuchen iſt eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

53) Ein Carottenkuchen.

Reibet rein geſchabte Carotten oder gelbe Mohrrüben auf einem Reibeiſen recht klar, und da ſie viel Waſſer oder Saft bey ſich haben, müſſen ſie in einer Pfanne oder Kaſſerolle ganz trocken abgerühret werden. Schlaget hierauf fünf Eyer dazu, und haltet mit dem Rühren ſo lange an, bis ſie ganz treuge ſind. Schüttet ſie nun in eine Reibeſatte, rühret ſie darinn glatt ab, und thut etwas über dem Feuer zergangene nicht ſehr geſalzene Butter, nebſt zehen Eyern, unter ſtätem Umrühren, dazu. Nehmet ferner noch zehen Eyerdotter, etwas in Milch eingeweichte, und wiederum wohl ausgedrückte Semmel, und rühret dieſes nebſt drey Viertelpfund Zucker eine gute Viertelſtunde unter einander. Schüttet endlich dieſen Teig in einen zubereiteten blechernen Reif, ſetzet ihn in einen Ofen, oder in eine Tortenpfanne, daß er gemächlich abbacken könne.

1) Je ſüßer und röther die Carotten oder Mohrrüben ſind, deſto lieber ſind ſie zu Kuchen zu nehmen. Man muß ſie nach dem Abſchrapen nicht ins Waſſer werfen, damit ihr Süßes nicht ausgezogen werde.

2) Wenn man will, kann man auch Korinthen und fein gehackte Mandeln, nebſt Zimmt, unter den Teig ganz zuletzt mengen, damit die erſtern Gewürze nicht klein gerieben werden.

3) Weil die Mohrrüben, wenn ſie groß und ſüße geworden ſind, eine ſehr wenig geachtete Speiſe in den meiſten Häuſern abgeben, ſo wird der Carottenkuchen nur in die dritte Klaſſe der Kuchen geſetzet; ob er ſchon werth wäre, daß er, um ſeines guten Geſchmacks und ſeiner Dienlichkeit halber, den Kuchen vom

vom zweyten Range zugezählet würde. In ſolchem Range wird er von vielen gegeſſen, die ſeine Beſtandtheile nicht wiſſen. Sobald man ihnen aber Carotten oder Mohrrüben nennet, ſo verliert er gleich ſeinen Rang. Uebrigens aber kann dieſer Kuchen ſowohl warm als kalt gegeſſen werden.

54) Ein Erbskuchen.

Kochet ſchöne und rein geleſene Erbſen in Waſſer halb gahr, ſo daß ſich die Bälge ſelber ablöſen, nehmet ſolche davon, und laſſet die Erbſen wieder trocken werden. Reibet ſie hierauf in einer Reibeſatte ganz klein und glatt, reibet dazu in Butter geröſtete Semmel, wie auch ein Stück Butter, ſchlaget zehen Eyer daran, rühret alles wohl zuſammen, thut zerſtoßenen Pfeffer und Nelken hinzu, und rühret die Maſſe immer ganz zart und glatt. Setzet noch acht Eyerdotter dazu, mit denen ihr noch einmal alles wohl zuſammenrühren müſſet. Schüttet ein halb Pfund Staubzucker (geriebenen oder geſtoßenen Zucker) hinein, haltet mit dem Rühren an, bis es alles recht zart iſt, und thut dieſen Teig in einen mit Butter ausgeſtrichenen blechernen Reif, worinn er ausbacken muß.

1) Wenn man die Erbſen am bequemſten von ihren Hülſen oder Bälgen befreyen will, ſo verfährt man alſo: Man machet von reiner Holzaſche eine gute ſcharfe Lauge, kläret ſie rein und ſauber ab, und thut ſo viel Erbſen, als man brauchen will, in die abgeklärte Lauge, daß ſie bedeckt ſind. Man kochet ſie hierauf in dieſer Lauge ungefähr eine gute Viertelſtunde, bis man ſieht, daß die Hülſe ganz ſchrumpflicht und weich geworden. Man zieht nun die Erbſen vom Feuer zurück, und gießt ſo viel kaltes Waſſer darauf, daß man die Hände darinn halten kann, und reibt ſie wohl durch.

Man

Man gießt immer mehr Waſſer hinzu, und ſpület die Hülſen, die bereits los ſind, ab. Hierauf wird das Waſſer abgegoſſen, und neues aufgegeben, und die Erbſen mit oder zwiſchen den Händen gerieben, und mit Waſſer abgeſpület. Man ſetzet dieſe Arbeit ſo lange fort, bis das Waſſer ganz klar darauf ſteht, und keine Hülſe mehr geſehen wird. Man darf ſich übrigens vor der Lauge aus reiner Aſche ſo wenig eckeln laſſen, als vor dem gemeinen Küchenſalze. Inzwiſchen hat man dieſer Arbeit nicht nöthig bey Erbſen, die an und für ſich weich kochen, und an denen, nach dem Brechen in der Küche, keine Hülſe mehr geſehen oder geſchmecket wird. In den meiſten Feldern aber gewinnt man nur dickhülſichte Erbſen, wie denn die Stabrlerbſen auch die dickhülſichſten ſind, und vornehmlich der Lauge bedürfen.

2) Der Erbskuchen wird in den Ländern, wo man gerne Erbſen ißt, unter die Kuchen der zweyten, in andern aber nur unter die von der dritten Ordnung gerechnet.

3) Es gehöret der Erbskuchen unter diejenigen, die nicht kalt, ſondern warm gegeſſen werden müſſen.

55) Ein Mandelkuchen.

Ziehet ein Pfund Mandeln, oder deren mehr ab, leget ſie, doch nicht allzu lange, in kaltes Waſſer, ſtoßet ſie in einem Mörſel (oder reibet ſie in einer Satte) nicht gar zu klein, ſprenget unter währendem Stoßen (Reiben) ein wenig ſüße Milch, oder an deren ſtatt ein wenig Roſenwaſſer, hinzu, doch daß ſie nicht zu feuchte werden, ſonſt geht der Kuchen nicht in die Höhe und bleibt ſitzen. Dieſe geſtoßene oder geriebene Mandeln reibet nun in einer Satte mit zwey bis drey Eyern klar ab. Nach dieſem Abrühren ſchlaget wieder eben ſo viel Eyer hinein, auch noch einige Dotter, daß in

allem

allein funfzehen Eyer auf ein Pfund Mandeln geſetzet werden, und miſchet ſolches wohl zuſammen. Thut ferner in einen ordinairen Löffel ein wenig Saffran, rühret ihn darinn mit Milch ab, und gießet ihn unter die Mandeln, die dabey gerühret werden müſſen. Wenn ſie nun ſchön aufgelaufen ſind, ſo thut ein Viertelpfund geriebenen Zucker hinzu, und haltet immer mit dem Rühren an. Beſtreichet nun einen blechernen Reif mit Butter, machet einen feſten Teig an, ſetzet den Reif auf einen blechernen Teller, beſtreichet den Reif unten herum mit zerſchlagenen Eyern, leget den Teig unten um denſelben herum, befeſtiget beydes, daß keine Luft heraus kann, und beſtreichet den Teig inwendig auch mit Butter. Gießet nun den abgeriebenen Mandelteig hinein, ſetzet ihn in einen nicht gar zu heißen Ofen, und laſſet ihn gemächlich abbacken.

1) Man muß den Kuchen mit einem Hölzchen, nach vorhin beſchriebener Weiſe, probiren, ob er ausgebacken ſey oder nicht.

2) Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeſchnitten, und der Reif abgezogen.

3) Dieſer Kuchen kann ſowohl warm als kalt gegeſſen werden.

4) Man hat den Mandelkuchen unter **das Gebackene vom erſten Range** zu rechnen.

56) Ein Dotterkuchen.

Drey Viertelpfund abgeklärte und hierauf wieder kalt gewordene Butter wird in einer Reibeſatte ſo lange gerieben, daß ſie wie ein Schnee werde. Hierauf ſchlägt man einen Eyerdotter nach dem andern hinein, bis ohngefähr ein Schock darauf gegangen ſind, thut ein halb Pfund Staubzucker hinzu, gießt dieſes Abgerührte in einen mit Butter beſtrichenen blechernen Rand oder Reif, und läßt es in einer Tortenpfanne ausbacken.

1) Man kann dieſen Kuchen auch in einem Ofen abbacken, er muß aber nicht ſehr heiß ſeyn.

2) Der Dotterkuchen wird gemeiniglich unter das Gebackene vom erſten Range gezählet.

57) Ein Semmelkuchen.

Weichet Rinde von ſchöner weißer Semmel in ſüße Milch, drücket ſie wieder rein heraus; ſetzet die Rinde auf Kohlfeuer und trocknet ſie. Habet aber Acht, daß ſie ſich nicht anlege. Schlaget hierauf, da ſie noch nicht gar trocken, fünf bis ſechs Eyer dazu, menget es wohl durch einander, und laſſet die Eyer unter der Semmel gahr werden. Rühret dieſes in einer Reibeſatte klar ab, ſchlaget abermals bis an zehen Eyer dazu, ſchüttet geſchnittene Muskatenblumen, auch etwas geſtoßene Cardemom daran, menget es abermals wohl unter einander, und rühret dieſen Teig fein glatt, nachdem ihr noch acht Eyerdotter hinzu gethan habt. Endlich miſchet ein halbes Pfund, oder, wenn der Kuchen groß iſt, drey Viertelpfund Zucker darunter, rühret den Teig noch zuletzt eine Viertelſtunde, ſchüttet ihn in den zubereiteten Reif, und laſſet ihn in einem nicht zu heißen Backofen abbacken.

1) Da man dieſen Kuchen gern inwendig gelb haben will, ſo muß man, wenn die Eyerdotter von grünem Futter der Hühner nicht genug färben, etwas Saffran unter den Teig mengen.

2) Man kann dieſen Kuchen ſowohl warm als kalt eſſen.

3) Der Semmelkuchen gehöret unter das Gebackene vom zweyten Range, und wird durchgängig geſchätzet.

58) Ein Zimmtkuchen.

Laſſet ein halbes Pfund Reis in ſüßer Milch aufquellen, rühret ihn mit zwanzig Eyern, jedoch nur mit der Hälfte des Weißen, in einer Reibeſatte ohne Butter ab, vermiſchet dieſes mit einem halben Pfunde Zucker und drey Loth geſtoßenem Zimmt, rühret alles auf das beſte durch einander, bringet den Teig in einen mit Butter ausgeſtrichenen Reif, und laſſet ihn in einem nicht allzu heißen Ofen abbacken.

1) Dieſer Kuchen kann ſowohl kalt als warm gegeſſen werden.

2) Der Zimmtkuchen iſt eine Gaſtſpeiſe vom zweyten, in manchen Häuſern aber vom erſten Range.

59) Ein Biscuitkuchen.

Man nimmt zwölf Eyer, ſchlägt von ſechſen das Weiße weg, klopft die Eyer erſtlich etwas klein, thut drey Viertelpfund geriebenen Zucker und die geriebenen Schalen von drey Zitronen dazu, rühret alles bey einer Stunde immer nach einer Seite zu, zuletzt aber noch zwanzig Loth fein durchgeſichtete Stärke oder Kraftmehl, thut es in eine eingerichtete Forme, und backet es in einer Tortenpfanne gahr.

1) Dieſer Kuchen kann ebenfalls kalt und warm gegeſſen werden.

2) Biscuitkuchen iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

60) Ein Baumkuchen.

Um Baumkuchen oder Stangenkuchen zu machen, muß man einen ſo genannten Baumtüber haben. Dieſes iſt ein dickes, rundes, gedrehetes Holz, ohnge-

fähr in der Größe eines Roll- oder Mangelholzes, womit der Teig zu den Kuchen aufgetrieben oder gemangelt wird. Dieſes Holz muß in der Mitte, der Länge nach, ein Loch haben, wodurch der Bratſpieß geſteckt, und an beyden Enden mit ein Paar Pflöcken befeſtiget wird. Der Baumtüber wird mit Bindfaden dicht umgewunden, mit ein wenig Butter begoſſen, und ſo lange an dem ſich umkehrenden Bratſpieße gebraten, bis die Butter anfängt zu ſchäumen. Hierauf wird der Teig angegoſſen, daß der Bindfaden auf dem Holze über und über wohl bedecket ſey, welcher erſte Anguß ſo lange braten muß, bis er gelbbraun iſt. Hierauf wird wieder Teig angegoſſen, und mit dieſer Arbeit ſo lange fortgefahren, bis der Teig alle iſt. Wenn der Kuchen recht gahr, gelb und ſchön gebraten iſt, ſo machet man an beyden Enden die Pflöcke los, und zieht den Baumtüber mit dem Kuchen vom Spieße herunter. Der Kuchen wird entweder auf dem Holze in der Mitte von einander geſchnitten, oder, welches gebräuchlicher iſt, ganz aufgeſtellet. In dieſem Falle muß der Kuchen ſo gegoſſen ſeyn, daß er nach oben zu etwas ſchräge zulaufe, und in der Schüſſel aufrecht ſtehen könne. Die gewöhnlichſten Arten aber, den Baumkuchenteig zu verfertigen, ſind folgende:

1) Man nehme ohngefähr ein wenig mehr als zwey Pfund des allerfeinſten Mehles, ein Pfund fein geſtoßenen und durchgeſichteten feinen Canarienzucker, und thue es mit einem Pfunde abgeklärter Butter in ein Geſchirr, worinn die Maſſe mit einer ſteifen Ruthe wohl durchgeſchlagen wird. Nach gerade werden achtzehen Eyer, bey vier oder ſechs Stück, hinein gethan, und mit dem Angerührten immer etwas geſchlagen. Zuletzt wird Zimmt oder anderes beliebige Gewürze, nebſt ohngefähr einer Kanne ſüßer Sahne dazu gethan, und alles zuſammen wohl unter einander geſchlagen,

ſchlagen, daß ein rechter mittelmäßig fließender Teig daraus werde. Der Teig aber muß mit einer großen Kelle aufs Holz getragen und eine Bratpfanne untergeſetzet werden.

2) Schlaget zwanzig Eyerdotter in einen Topf, und thut dazu ein halbes Pfund geriebenen Zucker, ein Quart oder eine Kanne ſüßer Sahne, zwey geriebene Muskatennüſſe, eine geriebene Zitronſchale, Zimmt- oder Orangenwaſſer, ein oder anderthalb Pfund abgeklärte Butter, und arbeitet alles unter einander wohl durch. Rühret ein Quart oder zwey Pfund recht feines Mehl nach und nach dazu; zuletzt aber das von zwölf Eyern zu einem ſteifen Schaum geſchlagene Eyerweiß, welches nicht eher anzurühren iſt, als bis der Baumtüber am Feuer anfängt zu ſchäumen.

3) Man reibet anderthalb Pfund Butter ab zu einer Sahne, ſchlägt zwanzig Eyerdotter, eines nach dem andern, dazu; ſodann ein Pfund geſtoßenen feinen Zucker, ein Quart oder eine Kanne ſüßer Sahne, geriebene Zitronſchalen, geſtoßenen Zimmt, auch wohl Zimmt- oder Orangenwaſſer, zwey Pfund recht feines Mehl, und arbeitet dieſes alles in einem Geſchirre zu einem mittelmäßig fließenden Teig wohl durch. Wenn der Baumtüber am Feuer ſchäumet, ſo muß man das von ſechszehen Eyern zu einem ſteifen Schaum geſchlagene Eyerweiß auch zu dem Teig hinzufügen, und dieſen Teig, wie oben geſaget, nun nach und nach angießen.

4) Wenn man will, daß der Baumkuchen Zacken haben ſoll, ſo muß man den Bratſpieß bey dem dritten Guß ſchon etwas geſchwinder herumgehen laſſen.

5) Der Baumkuchen wird kalt gegeſſen, und der ſtehende iſt eine Hauptzierde der Tafel, die gleich vor dem Anfange der Mahlzeit damit, wie mit vielen andern Kuchen, geſchmücket wird.

6) Auch iſt der Baumkuchen ein Dauerkuchen, und eine Hauptgaſtſpeiſe vom erſten Range.

61) Eine Baumtorte.

Man nimmt anderthalb Pfund abgeklärte und in einer Reibeſatte zu Sahne geriebene Butter, eben ſo viel Zucker, der mit vier und zwanzig Eyern, eines nach dem andern, hinzu gerühret wird, zuletzt aber anderthalb Pfund recht feines Mehl, welches alles zuſammen eine Stunde zu reiben iſt. Beſchmieret ein an den Seiten ausgeſchnittenes Papier mit Butter, leget es in die Tortenpfanne, und thut von dem Teige zuerſt eines Meſſerrückens dicke hinein, und wenn dieſe erſte Lage gahr gebacken iſt, ſo thut eine neue von gleicher Dicke darüber, und fahret ſo fort, bis der Teig alle iſt.

1) Die Baumtorte hat den Namen von dem Baumkuchen, und iſt eine Nachahmung des letztern, da eine Lage Teig nach der andern aufgetragen und abgebacken wird.

2) Die Tortenpfanne, worinn der Kuchen gebacken wird, muß unten und oben Kohlfeuer haben.

3) Wenn der Tortenteig etwa ein wenig über die Hälfte verbacken iſt, ſo muß man die Kohlen unten hinwegnehmen, und nur von oben Hitze geben, damit die unterſten Lagen des Teiges nicht anbrennen, oder zu ſehr austrocknen.

4) Man muß eigends zuſehen, daß man die Lagen des Teiges nicht zu dicke auftrage. Denn wenn ſie nicht wohl ausbacken ſollten, ſo würde ſich hin und wieder roher Teig finden, und der Kuchen Manchen ſehr ekelhaft werden.

5) Dieſe Torte iſt auch, wie der Baumkuchen, ein Dauerkuchen, und gehöret unter die Gaſtſpeiſen von der erſten Ordnung.

62) Eine

62) Eine Macronentorte.

Zuerſt wird ein Macronenteig verfertiget. Da man zu den Macronen auf jedes Pfund Mandeln ein Pfund Zucker nimmt, ſo nimmt man zur Torte nur den halben Theil, oder wohl gar nur ein Viertel; weil es ſonſt zu ſüße werden müßte. Man thut daher ein Pfund fein geſtoßene Mandeln mit einem halben oder einem Viertelpfunde fein geriebenen Zucker in eine Kaſſerolle, und rühret beydes auf dem Feuer ein wenig ab, daß es nicht mehr anklebet; doch nicht allzu viel, damit es nicht zu trocken werde. Wenn es hingeſetzet und abgekühlet iſt, ſo ſchlägt man von ſechs Eyern das Weiße zu einem ſteifen Schaum, und rühret ſolches mit klein geſchnittenem Zitronate und geriebenen Zitronſchalen dazu. Nun machet man entweder von mürbem Teige, oder nach Belieben von Blätterteige, einen Boden oder ein Unterblatt in einer Tortenpfanne. Der Rand wird rund herum ſauber umgekräuſet, und der Macronenteig eines kleinen halben Fingers dick überher eingeſtrichen. Dicker muß man ja nicht den Macronenteig auftragen, weil er ſonſt teigigt und klebigt bleiben würde. Der obbeſchriebenermaßen aufgetragene Macronenteig wird auf der Oberfläche fein glatt geſtrichen, und mit Eyerweiß, welches mit ein wenig Zucker und Roſenwaſſer klein geſchlagen iſt, beſtrichen und langſam gebacken. Man kann auch dieſe Torte zuletzt glaciren, und mit buntem Streuzucker beſtreuen.

1) Noch heißt auch dieſes eine Macronentorte, wenn man drey Viertelpfund Butter eine halbe Stunde zu Sahne gerieben, mit vier ganzen Eyern, drey Viertelpfund gröblich zerſtoßenen Mandeln, der geriebenen Schale einer ganzen Zitrone, und drey Viertelpfund recht feinem Mehle zuſammengerühret hat. Die Hälfte

des Teiges wird in eine zugerichtete Forme gethan und Apricoſenmus darüber. Die andre Hälfte des Teiges wird das Oberblatt oder der Deckel, und der Kuchen wird in einem nicht allzu heißen Ofen ausgebacken.

2) Die Macronentorten können ſowohl kalt als warm gegeſſen werden, und man hat ſie als Gaſtſpeiſen vom erſten Range zu achten.

63) Eine Zitronentorte.

Man ſchlage zehen bis zwölf Eyer in einer Kaſſerolle wohl klein, und ſtreiche ſie durch einen Durchſchlag, wenn ſie zu einem dicken Rühreye gerühret werden. Nun ſchlage man zu einem halben Pfunde abgeriebener Butter nach und nach ſechs Eyerdotter, von drey bis vier Zitronen die geriebene Schalen und den ausgedrückten Saft eben dieſer Zitronen, vier bis ſechs geſtoßene Zwiebacke, oder eben ſo viel in Milch geweichte und hernach wieder ausgedrückte Semmel, und ſo viel geriebenen Zucker, als man vermeynet genug zu haben. Man rühret dieſes mit den nun auch hinzu zu fügenden durchgeſtrichenen Eyerdottern wohl durch einander, und hat daran nun den Einſchlag zu einer Torte von feinem Blätterteige. Anſtatt eines ausgeſchnittenen Deckels kann man die Torte oben überher mit Striemeln bunt und kreuzweis belegen, den Rand ſauber umkräuſen und alſo backen. Man kann auch das Weiße von den ſechs Eyerdottern zu einem ſteifen Schaume ſchlagen, ihn zuletzt zu der Maſſe anrühren, und dann machet man keinen Deckel oder Striemeln darüber, ſondern nur ein Unterblatt von feinem Teige in einer Tortenpfanne; und zwar ſo, daß der Rand ſauber umgekräuſet und das Angerührte hineingethan werde.

1) Auch dieſe Art, Zitrontorten zu machen, hat ihre Liebhaber. Man nimmt acht bis zehn Stück gute friſche

friſche Zitronen, ſchälet die gelbe Schale ein wenig dick ab, und leget ſie einige Stunden in reines kaltes Waſſer, welches ein Paarmal mit friſchem abgewechſelt wird. Hierauf werden die eingewäſſerten Zitronſchalen in Waſſer recht mürbe gekochet, klein gehacket, in einer Reibeſatte ganz klein zerrieben, und hierauf durch einen Durchſchlag getrieben. Der Saft von den Zitronen wird ausgedrücket, die Kerne herausgeſuchet und zurück gelaſſen, etwas viel Zucker zu dem Zitronſafte gethan und damit gekochet, bis der Saft ganz dicke geworden. Man thut die durchgetriebenen Zitronſchalen dazu, rühret alles unter einander, und ſetzet es hin, daß es abkühle. Man machet hievon eine Torte in feinem Butterteige, und kann ſie mit Striemeln bunt und kreuzweis belegen, oder auch einen ausgeſchnittenen Deckel darüber machen.

2) Zitrontorten ſind eine **Hauptgaſtſpeiſe vom erſten Range**, die gemeiniglich kalt gegeſſen werden. Sie müſſen in ſehr gelinder Hitze gahr gebacken werden. Man kann ſie auch überher mit Zuckerplätzchen belegen.

64) Eine Mandeltorte.

Nehmet zwey Pfund Mandeln, ſchüttet ſie in einen Topf oder Pfanne, gießet Waſſer darauf, ſetzet ſie ans Feuer, und laſſet ſie einen Sud thun. Darnach ſchüttet kaltes Waſſer in das heiße, damit ihr die Hände darinn leiden könnet, ziehet alsdann den Mandeln die Haut ab, leget ſie in friſches Waſſer, bis ihr ſie alle geputzt habet, und ſtoßet ſie hierauf in einem Mörſel ganz klein. Ihr müſſet aber öfters ſchlechte ſüße Milch, Tropfenweiſe, hinzuſpritzen. Einige nehmen auch Roſenwaſſer, allein die Milch wird von vielen, zum Auflaufen, für beſſer gehalten. Wenn

nun die Mandeln klein geſtoßen ſind, ſo ſchüttet ſie in eine Reibeſatte oder einen Reibeaſch, reibet ſie erſt klar, ſchlaget darnach drey Eyer hinein, und reibet ſie, daß keine Knollen darinn bleiben. Nach dieſem ſchlaget noch acht Eyer hinein, und rühret es immer zuſammen. Iſt dieſes nun wieder klar gerieben, ſo ſchlaget aufs neue ſechs Eyer hinein, und reibet es wieder klar. Zuletzt ſchlaget noch vier und zwanzig Eyerdotter dazu, damit der Teig etwas flüßig werde, ihr müſſet aber mit dem Rühren ohne Aufhören fortfahren. Inzwiſchen läßt man ein Stück Butter in der Mandeltortenforme auf dem Ofen in der Ofenröhre, oder in der Küche gegen die Kohlen zerſchleichen, und ſolche in der Forme um und um laufen, daß ſie überall fett werde, ſeihet die Butter wieder heraus, ſetzet die Forme an einen kühlen Ort, bis die Butter ſowohl an den Seiten, als unten am Boden, geſtanden; ſtoßet oder reibet ein Pfund Zucker klar, und ſchüttet ihn an den Mandelteig. Ferner nehmet Saffran in einem Löffel mit Milch, zerreibet ihn darinn, und laſſet ihn damit an den Mandelteig laufen, und rühret es wohl unter einander. Schüttet nun den Teig in die Mandeltortenforme, und laſſet ihn darinn ausbacken. Die meiſten Köche verfertigen ihre Mandeltorten nach dieſer Vorſchrift, und ihre Torten ſchmecken auch am niedlichſten. Man hat aber auch in manchen Häuſern zu eben dieſer Mandeltorte Vorſchriften, die kürzer ſind, und ein recht gutes Gebackenes ausgeben. Hier ſind einige derſelben:

1) Man nimmt ein Pfund in einem Mörſel erſt klein zu ſtoßende, hernach aber in einer Satte klar zu reibende Mandeln, drey Viertelpfund Staubzucker (klein geſtoßener oder geriebener Zucker) und funfzehen Eyer, von denen eines nach dem andern hinzugerieben, zuletzt aber ein Löffel voll Kraftmehl hinzugerühret und

in

in die Tortenpfanne zum Ausbacken gethan wird. Man kann auch ein Pfund Mandeln, ein Pfund Staubzucker, acht Eyerdotter und ein wenig Orangenwaſſer nehmen. Das Eyerweiß von den acht Eyern wird zu Schnee geſchlagen, und zuletzt hinzugerühret. Will man die Torte weniger ſüß haben, ſo nimmt man nur ein halb Pfund Zucker.

2) Putzet und ſtoßet ein Pfund Mandeln mit Roſenwaſſer in einem Mörſel klein, weichet Semmelkrumen in Milch oder Sahne ein, und drücket ſie hernach wieder rein aus, ſchüttet einen guten Theil derſelben unter die geſtoßenen Mandeln, ſchlaget zwey oder drey Eyerdotter und ein ganzes Ey hinzu, thut friſche Butter, eines Eyes groß, nebſt Zucker und Zimmt hinein, und rühret es in der Reibeſatte fein klein zuſammen ab. Hierauf zerklopfet in einem kleinen Topfe funfzehen ganze Eyer und funfzehen Eyerdotter, rühret drey Viertelpfund Staubzucker, etwas Saffran, geriebene Zitronſchale, auch wohl, wenn es beliebig iſt, ein wenig gröblicht zerſtoßenen Zimmt dazu, und reibet es recht klar zuſammen.

3) Man muß die Mandeltortenformen niemals mit dem Mandelteige bis obenan voll füllen, ſondern Platz laſſen, daß der Teig in der Forme auflaufen könne.

4) Wenn die Mandeltorten in einen gar zu heißen Backofen kommen, ſo verbrennen ſie, oder gewinnen wenigſtens davon eine allzu ſchwarze und ganz unſchmackhafte Rinde. Man geht ſicherer, wenn dieſe Torten in einen Ofen kommen, aus welchem das gemeine Brod bereits herausgezogen iſt. In dieſer gelinden Hitze läßt man ſie backen, wovon die Rinde ſchmackhaft und eine gelbbraune, den Augen gefällige, Farbe gewinnen wird.

5) So

5) So unangenehm eine von zu großer Hitze angebrannte Mandeltorte iſt, ſo unangenehm und unſchmackhaft würde ſie auch ſeyn, wenn ſie allzu früh aus dem Ofen gezogen und nicht recht ausgebacken wäre. Man muß ſie daher aus dem Ofen ziehen, mit einem ſpitzigen Hölzchen hineinſtechen, und ihre Güte erforſchen. Bringt man das Hölzchen aus der Torte wieder trocken heraus, ſo iſt ſie recht; wo nicht, ſo muß man ſie in den Ofen zurückſchieben, und noch länger ſtehen laſſen.

6) Wenn man die Mandeltorte aus ihrer Forme nach dem Gahrbacken herausnehmen will, ſo muß man einen Bogen Papier oben darauf, auf dieſen aber ein Blech oder Schüſſel legen, und die Forme ſodann umkehren, daß die Torte gemächlich herausfalle. Hernach nimmt man eine Schüſſel und einen Teller, darauf man anrichten will, leget den Teller auf die Torte, die Schüſſel aber darüber und verkehret ſie, thut das Papier davon, beſtreuet ſie mit Zucker, oder machet einen Zucker- oder Eisſpiegel darauf, und beleget ſolchen mit zierlich ausgeſchnittenem Zitronat, Pommeranzen- und Zitronſchalen, oder ſchneidet dieſe eingemachte Sachen ganz kleinwürfelicht, und ſtreuet ſie auf das Eis oder den Zuckerſpiegel.

7) Außer den größern Tortenformen von mancherley Figuren hat man auch ganz kleine, wie ein Herz geſtaltet. Gemeiniglich werden auch Mandeltorten in dieſen kleinen Formen gebacken, womit man bey feyerlichen Mahlzeiten die größern garniret.

8) Mandeltorten ſind eine Hauptgaſtſpeiſe vom erſten Range, womit die Tafel gleich Anfangs geſchmücket wird, weshalb ſie kalt gegeſſen werden, da ſie ohnehin kalt beſſer als warm ſchmecken.

65) Man-

65) Mandeltorte mit bittern Mandeln.

Nehmet auf fünf Viertelpfund ſüßen Mandeln ein Viertelpfund bittre Mandeln, zerſtoßet ſie in einem Mörſel und reibet ſie in einer Satte fein klar, thut achtzehen Eyerdotter hinzu, und ſchlaget das Weiße von zwölf Eyern zu Schnee. Dieſes Eyerweiß wird mit drey Viertelpfund Staubzucker, beſonders mit klein geriebener, in Milch eingeweicht geweſener, hernach aber wieder rein ausgedrückter Semmelkrume, ingleichen mit geriebener Zitronſchale zuſammengerühret. Dieſes Rühren muß ſo lange währen, bis die Maſſe in die Forme gethan wird. Das Verhältniß der Semmelkrume zu obigen Zuthaten kann etwa von Semmel ſeyn, wofür drey Pfennige bey dem Bäcker bezahlet werden.

1) Man kann auch dieſe ſüße und bittre Mandeln mit einigen Eyerdottern, einem Stücke Butter, und dem gehörigen Zucker abſtoßen, und eben ſo in Teig backen, als es mit der in Teig gemachten Mandeltorte, die Nr. 66 beſchrieben iſt, geſchieht.

2) Die Mandeltorte mit bittern Mandeln iſt eine Hauptſpeiſe vom erſten Range, die beym Weintrinken am liebſten gegeſſen, aber auch gleich zu Anfange, zur Verſchönerung der Tafel, nebſt andern Kuchen, aufgeſetzet wird.

3) Im erſten Bande der Hausmutter, S. 549, iſt bey Gelegenheit der Perſicomilch aus dem neuen Schauplatze der Natur angeführet worden, daß die bittre Mandeln für die menſchliche Geſundheit verdächtig zu halten ſind. Es wäre daher rathſam, lieber getrocknete unreiſe Pommeranzen zu zerſtoßen, und ſolche, anſtatt der bittern Mandeln, zu dieſen Torten zu gebrauchen.

66) Man

66) Mandeltorte in Teig gemacht.

Man nehme Mandeln, ſo viel als man meynet nöthig zu haben, ſtoße ſie klein, halb ſo viel geriebenen Zucker, auch ein Stückchen Butter, geſtoßenen Zimmt, Orangen- oder Roſenwaſſer, ein Paar Eyerdotter, ſtoße dieſes alles in einem großen Mörſel zu einem feinen Teige, und mache davon eine Torte mit feinem Butterteige, die langſam abgebacken werden muß.

1) Dieſe Mandeltorte wird vielmals auch ohne Deckel oder Striemeln gemachet. Man trägt den Mandelteig nur allein auf ein bloßes Unterblatt von Butterteig, und überzieht ſie mit einem Zuckerſpiegel.

2) Auch dieſe Torte gehöret unter **die Gaſtſpeiſen vom erſten Range.**

67) Mandeltorte mit grobem Roggenbrod.

Man ſchlage achtzehen Eyer in einen Topf, und von neun Eyern das Weiße allein, ſetze die Eyer mit dem Topfe auf ein Kohlbecken, und ſchlage die Eyer mit einer ſteifen Ruthe. Wenn ſie laulicht geworden, ſo nimmt man ſie ab, und ſchlägt ſie weiter, bis ſie recht dicke ſind. Nachdem man anderthalb Pfund feinen durchgeſiebten Zucker dazu gethan, und noch eine Weile geſchlagen, ſo werden ein Paar abgeriebene Zitronſchalen und anderthalb Pfund fein geſtoßene Mandeln hinzugerühret, daß die Maſſe eben und nicht klümpericht werde. Nun werden die zu einem feinen Schaum geſchlagenen neun Eyerweiß auch dazu gerühret, zu allerletzt aber zwey gute Hände voll gerieben grob Roggenbrod hineingeſtreuet, und nur eben durch einander gerühret.

1) Bey allen Brodtorten iſt es als eine Hauptregel wohl zu merken: **daß man den Teig nach eingemiſchtem ſchwarzen Roggenbrodte** ja nicht viel

viel rühre, indem man der Torte dadurch einen Fehler zuziehen könnte, nämlich daß die Eyer von der Säure des Brodts wieder dünne, die Torte aber zu feſte würde, und ihre geſuchte Leckerheit verlöre. Dieſerhalb muß man den Teig in die Forme thun, ſobald man das Brod ſo eben eingerühret hat.

2) Dieſe Mandeltorten ſind in großer Achtung, und werden unter die Gaſtſpeiſen vom erſten Range gerechnet.

68) Spaniſche Mandeltorte.

Machet erſtlich einen feinen Butterteig mit etlichen Eyerdottern darein, daß er recht ſchön und mürbe werde. Hievon wird in einer Tortenpfanne zuerſt ein Unterblatt gemachet. Man nehme nur einige Hände voll klein geſtoßener Mandeln, reibe ſie ab mit einem Stück abgeriebener Butter, ein Paar Eyern, geriebenen Zitronſchalen, Zucker und Zimmt, und rühre dieſes alles wohl zuſammen. Hierauf muß man auch einige Piſtacien eben ſo wie die Mandeln präpariren, und ſtreicht erſtlich von den Mandeln etwas dünne auf das Unterblatt, und leget einen aufs dünneſte ausgerollten Teig darüber. Hierüber werden eingemachte Sachen übergeſtrichen, und wieder mit einem dünnen Teige bedecket. Nun werden Piſtacien aufgeſtrichen und ebenfalls mit einem dünnen Teige bedeckt, und ſo noch einmal eins ums andre, aber allemal ein dünner Deckel dazwiſchen. Das letzte muß auch ein Deckel von Teig ſeyn, der mit einem zierlichen Rande umgeben wird.

1) Dieſe Torte muß wohl eine ganze Stunde ſtehen, ehe ſie gahr werden kann, indem ſie nur langſam backen muß.

2) Will man die Torte in einem Backofen abbacken, ſo ſetzet oder machet man ſie auf ein Blech, wor-

über

über Papier geleget werden. Der Ofen muß nicht zu heiß ſeyn, damit die Torte nicht verbrenne.

3) Es iſt ſehr gut, daß dieſe Torte bey dem Mittelmanne nur ſelten, und zwar nur an den feyerlichſten Tagen, zur Tafel komme, indem ſie zwar künſtlicher und zuſammengeſetzter als die übrigen Mandeltorten, aber eben deshalb weniger unſchädlich iſt. Denn wer einen ſchwachen oder kränklichen Magen hat, der darf ihn mit der ſpaniſchen Brodtorte eben nicht auf die Probe ſetzen, zumal wenn ſie nicht recht gut ausgebacken ſeyn ſollte.

69) Mandeltorteletten.

Nehmet ein Pfund abgeriebener Butter, acht nach und nach dazu geriebene Eyerdotter, Zucker nach Gutdünken, ein wenig Wein, und ein halb Pfund geſtoßene Mandeln, rühret alles wohl unter einander; zuletzt aber rühret noch ein Pfund durchgeſiebte weiße Stärke oder Kraftmehl dazu. Beſtreichet kleine Paſtetchenformen mit Butter, beſtreuet ſie darauf mit fein geriebener Semmel, und thut von dem Angerührten hinein, daß es abbacke.

1) Torteletten, oder Tortelerchen überhaupt, heißen in der Küche kleine Torten, die in kleinen Paſtetchenformen, von Teig und einer Fülle bereitet, gebacken werden.

2) Die obbeſchriebenen Mandeltorteletten kann man auch anders einrichten, wenn man das Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum ſchlägt, und zu allerletzt zu der Maſſe hinzurühret.

3) Mandeltorteletten ſind eben, wie die in großen Formen gebackene Mandeltorten, eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

70) Man-

70) Mandelgebackenes in Butterteig.

Man ſtößt ein halbes oder ein Viertelpfund Mandeln, und wenn ſie fein geſtoßen ſind, ſo thut man halb ſo viel geriebenen Zucker, ein Paar Eyerdotter und ein Stückchen Butter dazu, ſtößt es ferner in einem großen Mörſel zu einem Teig, rollet ſodann einen feinen Butterteig etwas dünne aus, und ſchneidet davon viereckichte Stücken, die aber nicht zu groß ſind, beſtreichet ſie mit Eyern, und ſetzet auf ein jedes etwas von den Mandeln, nehmet hierauf die vier Ecken zuſammen, klebet ſie an einander, und ſetzet ſie in eine Tortenpfanne, in welcher ſie ganz langſam gahr backen müſſen.

1) Dieſes Mandelgebackene wird unter dem allgemeinen Namen des Kleingebackenen mit begriffen, und dienet gemeiniglich dazu, daß große Kuchen damit begleitet, und die Zierde der Tafel dadurch vermehret werde. Man ſtellet nämlich einen oder mehr große Kuchen in die Mitte, und auf beyden Seiten das Kleingebackene in beſondern Schüſſeln.

2) Mandelgebackenes in Butterteig iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

71) Mandelſchnitte.

Nehmet ein Viertelpfund fein geſtoßene Mandeln, eben ſo viel fein geriebenen Zucker, und recht feines Mehl in gleichem Gewichte. Machet dieſes mit ein Paar Eyern zu einem Teig, den man wälgern und mangeln oder rollen kann. Der Teig wird ſodann ein wenig durchgearbeitet und ausgewälgert, als wenn man einen Rand um eine Schüſſel ſetzen wollte. Nun wird er mit dem Mangelholze ein wenig glatt, bis ungefähr zu einer Breite von zwey Fingern, gerollet, in länglichte Stücke abgeſchnitten und langſam gebacken.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

1) Dieſe Mandelſchnitte gehören auch, wie das Mandelgebackene in Butterteig, unter das Kleingebackene zur Begleitung großer Kuchen auf die Tafel. Zuweilen wird auch das Kleingebackene des Morgens zum Kaffee, wie auch des Abends, wenn nur kalte Küche oder aus der Hand gegeſſen wird, vorgeſetzet.

2) Mandelſchnitte ſind den Kuchen vom erſten Range gleich zu ſchätzen.

72) Mandelſpäne.

Man nimmt ein Pfund klein geſtoßene Mandeln, ein halb Pfund fein geriebenen Zucker, rühret dieſes wohl unter einander, ſchlägt ſechs Eyerweiße zu einem ſteifen Schaum, und rühret es auch hinzu. Nehmet nun ein Eiſenblech, dergleichen gemeiniglich die Bäcker gebrauchen, machet es rein und warm, und beſchmieret es wohl mit reinem Wachſe, machet von dem Angerührten eines Meſſerrückens dicke ganz eben und dicht überher, und laſſet es in einem meiſt verſchlagenen Backofen gelblicht abbacken. Sobald es herausgenommen wird, ſo ſchneidet es in breite Striemeln, ungefähr zwey Finger breit und zwey Finger lang, wickelt ſie auf runde Hölzer, daß ſie wie Hobelſpäne ausſehen. Die oberſte Seite des Gebackenen muß auch oben bleiben, und bey dem Abſchneiden und Umwickeln muß man etwas hurtig verfahren, ſonſt wird das Gebackene hart und zerbricht. Iſt es nun aber auf dem Holze hart geworden, ſo kann man es abziehen, und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken halten, damit es nicht nachlaſſe und zu weich werde.

1) Wenn man bittre Mandeln unter dem Teige haben will, ſo nimmt man drey Theile ſüße, und einen Theil bittre Mandeln, welche letztere mit geſtoßen werden müſſen. Um der bittern Mandeln willen aber

muß

muß man auch einen Drittheil Zucker mehr nehmen, als man oben zu dem ſüßen Mandelteig angegeben hatte. Man erinnert aber auch hier, ſtatt der bittern Mandeln lieber bittre Pommeranzen zu nehmen.

2) Wenn man keine Gelegenheit mit einem Backofen hat, ſo kann man die Mandelſpäne nach und nach in einer Tortenpfanne gahr machen. Es gehöret aber mehr Zeit dazu.

3) Die Mandelſpäne müſſen mehr gelblicht als braun ausbacken. Wenn ſie braun geworden ſind, ſo verlieren ſie an ihrem guten Geſchmacke.

4) Dieſes Gebackene iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, und eines der allergeſundeſten. Gemeiniglich wird es bey Kaffeeviſiten vorgeſetzt, doch kömmt es auch beym Weintrinken auf die Tafel.

73) Moscovitiſches Mandelgebackenes.

Man nehme abgeſchälte Mandeln nach Belieben, und reichlich halb ſo viel geriebenen Zucker. Die Mandeln kann man in ganz feine Striemeln zerſchneiden, rühret ſie ab mit dem Zucker in einer Kaſſerolle überm Feuer, bis ſie recht hochbraun und röthlicht geworden ſind. Nun drucket man dieſes, weil es noch heiß iſt, in kleine krauſe Formen, als ein Paar Meſſerrücken dicke, rund herum und überall hinein. Die Formen müſſen vorher wohl geſäubert, und eine Stunde in reines kaltes Waſſer geleget werden. Wenn alles eingedrücket und kalt geworden iſt, ſo läßt es ſich glatt heraus nehmen und ſieht ſchön aus. Bey dem Eindrücken in die Formen muß man geſchwinde ſeyn, ehe die Maſſe kalt und hart wird.

1) Dieſes Mandelgebackene kann auch ſo bereitet werden: daß man die Mandeln nicht in länglichte Striemeln zerſchneide, ſondern ſie nur mit dem gerie-

benen Zucker klein hacke. Zuweilen iſt beydes beyſammen, Mandeln in Striemeln und klein gehackte Mandeln zuſammen vermenget.

2) Auch dieſes Gebackene iſt mit unter dem ſo genannten **Kleingebackenen** begriffen. Es wird eben ſowohl zum Wein und Kaffee beſonders aufgeſetzet, wie das vorhin beſchriebene Kleingebackene. Man bedienet ſich aber auch dieſes Moscovitiſchen Mandelgebackenen, um Hauptkuchen in großen Schüſſeln zu garniren, und es gehöret unter **das Gebackene vom erſten Range**. Es iſt auch nicht ungebräuchlich, daß es in größere Modelle eingedrücket werde, die aber allemal erſtlich wohl naß gemachet werden müſſen.

3) **Leicht Mandelbrod** ſteht in gleichem Range. Man ſtößt 6 Loth ſüße und 2 Loth bittre Mandeln mit etwas Ey recht fein, ſchlägt nach und nach 16 Eyerdotter dazu, thut $\frac{1}{2}$ Pf. durchgeſiebten Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth geſtoßenen Zimmt, die Schale von einer Zitrone, und zuletzt 5 Loth Kraftmehl, d. i. allerfeinſtes Mehl, dazu, ſchlägt von dem Eyweiß einen ſteifen Schnee und rühret ihn unter die Maſſe: macht einige Kapſeln von Papier, ſtreicht ſie mit Butter aus, füllet die Maſſe darein, und bäckt ſie in drey Viertelſtunden gahr, ſchneidet es, weil's warm iſt, in zwey Finger breite Streifen, läßt es kalt werden und ſerviret es.

Hierbey iſt ein für allemal zu bemerken, daß keine Mandeln ohne Roſenwaſſer, Ey und dergleichen zerſtoßen werden. Ohne dergleichen Feuchtigkeiten gehen ſie für ſich allein leicht in ein ranzichtes Oel über.

74) Torte von Mandelrohm.

Ein Pfund Mandeln wird ſo fein als Mehl zerſtoßen, mit ſüßer Milch durch ein Haarſieb geſtrichen; was nicht durch will, muß man wieder ſtoßen, bis alles

hindurch

hindurch iſt. Das Durchgeſtrichene muß recht dicke ſeyn. Nun wird es mit Zucker und Zimmt gekochet und ſtäts gerühret, bis es eine recht dicke Sahne oder Rohm wird. Man läßt es kalt werden, und verfertiget es zu einer Torte.

1) Die Fülle dieſer Torte wird öfters mit Johannisbeerenſaft beſtrichen, um ihr einen angenehmern Geſchmack zu geben. Zuweilen wird ſie auch wohl glaciret, oder mit einem Zuckerſpiegel überzogen.

2) Torte von Mandelrohm iſt ein Kuchen vom erſten Range.

75) Kleine Torteletten, Tortelettchen.

Rollet ein Stück feinen Butterteig ſo dünne aus, daß er ungefähr zwey Meſſerrücken dick ſey, und nehmet ein Spitzglas oder eine weite Theetaſſe, und ſtechet lauter runde Thaler damit aus. Nehmet die Thaler, einen nach dem andern, und ſetzet den rechten Daum in die Mitte darauf, und drücket mit den Fingern den Rand rund herum ein wenig in die Höhe, daß rund herum ein kleiner hoher Rand, und in der Mitte ein kleines rundes Loch werde, doch daß dieſes Loch nicht ganz durch den Teig durch und durch gedrückt werde. Man kann davon ſo viel fertig machen, als man gedenket nöthig zu haben. In jedes Stück leget man eingemachte Sachen, oder durchgeſtrichene Aepfel, Kirſchmus, oder was man ſonſt für eine Fülle zu allerley Torten zu nehmen gewohnt iſt. Es werden aber dieſe kleine Tortelettchen in einer Tortenpfanne gebacken, und wenn eine Pfanne voll fertig iſt, damit weiter fortgefahren. Auch kann man dieſe Küchelchen bey Gelegenheit auf ein Blech ſetzen, und in einem Backofen gahr backen.

1) Man hat oben Nr. 69. Anmerk. 1. erkläret, was Torteletten ſind. Dieſe Torteletten haben ungefähr

fähr die Größe einer Untertaſſe und noch etwas darüber. Dieſe iezt beſchriebene Tertelettchen aber haben nur die Größe eines Thalers, daher ſie, zum Unterſchied der erſtern, kleine Torteletten heißen.

2) Es ſind dieſe kleine Tertelettchen theils ein Gebackenes vom erſten, theils ein Gebackenes vom zweyten Range. Iſt die Fülle von eingemachten Sachen, als Apricoſen, Pommeranzenſchalen u. ſ. w. ſo ſtehen die Küchelchen im erſten Range; iſt aber die Fülle nur von gemeiner Einlage, als Aepfeln oder Kirſchmus, ſo gehören ſie unter das Gebackene vom zweyten Range.

3) Dieſes Kleingebackene wird entweder in beſondern Schüſſeln den Hauptkuchen auf der Tafel zur Seite geſetzet, oder es wird auch wohl der Rand großer Kuchenſchüſſeln damit garniret.

4) Spiegeltorteletten will man den vorhergehenden vorziehen. Von $\frac{1}{2}$ Pf. Kraftmehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 2 Eyern, und etwas Waſſer macht man einen Teig, rollt ihn wie zwey gute Meſſerrücken dicke aus, macht ſodann von eben ſo viel Butter und Mehl einen guten Butterteig (Blätterteig), ſchneidet mit dem Backrade ganz ſchmale Streifen davon, ſticht von dem erſten Teig Boden aus, wie eine Untertaſſe groß, beſtreicht ſie mit Ey, legt von den geſchnittenen Streifen ein Kreuz darüber und rund um einen Rand, beſtreicht ihn behutſam mit Ey, und bäckt ſie ſchnell gahr, ſtreuet Zucker darüber, und läßt ſie im Ofen glaciren. Wenn ſie hierauf kalt geworden, füllet man in die vier Fächer allerley Eingemachtes, als Quitten, Hahnebutten, Kirſchmarmelade, Johannisbeeren oder Johannisbeergelee.

5) Kleine Mandelkuchen ſind noch mehr geachtet. Man rühret 1 Pf. abgeklärte Butter mit ſechs ganzen Eyern und ſechs Eyerdottern zu Schaume, thut 1 Pf. geſtoßenen Zucker und 1 Pf. Mehl dazu, etwas geſtoße-

geſtoßenen Zimmt und abgeriebene Zitronſchale, und zuletzt 1 Pf. recht fein geriebene Mandeln, arbeitet dies alles eine gute Stunde; dann ein Blech mit Papier belegt, einen guten Eßlöffel voll von der Maſſe aufgeſetzt, dünne aus einander geſtrichen, etwas eingemachte Früchte darauf gethan, mit etwas angefeuchteter Oblate zugedeckt, ſo viel Maſſe noch darüber her geſtrichen, und ſo fortgefahren, bis die Maſſe alle iſt; dann langſam gebacken. Man kann dieſe Maſſe auch halb nehmen, auch kann man blos kleine Kuchen davon aufſetzen, ohne Eingemachtes darein zu füllen.

6) **Mandeleyer** ſtehen in gleichem Range. Man ſtößt $\frac{3}{4}$ Pf. Mandeln mit etwas Orangewaſſer fein, thut $\frac{1}{4}$ Pf. Ochſenmark, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker mit 2 Eydottern dazu, reibt es zuſammen recht fein, thut einige Priſen Zimmt und Muskatennuß dazu; dann macht man von $\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, einigen Loth Zucker und 4 Eyerdottern einen Teig, rollt ihn ſo dünne aus, wie möglich, ſticht ovalrunde Stücke davon aus, thut von der Mandelmaſſe einen Eßlöffel voll darauf, beſtreicht die Kante rund um mit Ey, klappt den Teig von beyden Seiten der Länge nach zuſammen, und formirt es wie ein Ey, bäckt ſie in heißer Butter goldbraun, beſtreuet ſie mit Zucker und geſtoßener candirter Orangenblüthe, und ſerviret ſie.

7) **Mandeläpfel** ſind faſt gleich zu halten. Ein halb Pf. ſüße und 12 Stück bittere Mandeln ſchälet man ab, ſtößt ſie mit etwas Zimmtwaſſer nebſt dem Saft und der Schale einer Zitrone recht fein; dann thut man ein gut halb Pfund Zucker in ein Caſtroll, giebt ein wenig Waſſer darauf und kocht es ganz kurz ein, daß es faſt zu candiren beginnt, thut die Mandeln darein, und röſtet ſie auf gelindem Feuer ſo lange, bis es klebend wird und zuſammenhält. Dann macht man kleine Klümpchen in der Größe eines Borsdorfer Apfels davon, kehrt ſie in einer Klare um, und bäckt ſie in heißer

heißer Butter ſchön gelbbraun, ſticht an einem Ende anſtatt der Blume eine Gewürznelke darein, und an dem andern ein Schnittchen Zimmt als Stiel, beſtreuet ſie mit Zucker und giebt ſie zur Tafel.

8) **Gebackene Mandeln** erfordern einen Teig von 1 Pf. Mehl, ½ Pf. geſtoßenen Zucker, ¼ Pf. Butter, 6 Eyerdottern und ½ Quart Sahne oder Milch, nebſt etwas geſtoßenem Zimmt; man knätet ihn gehörig und rollet ihn wie einen Meſſerrücken dicke aus; dann ſticht man mit einem Ausſtecher, in Form einer Mandel, ſo viel davon aus, als man machen will, bäckt ſie ſchön gelblich in Butter, beſtreut ſie mit geſtoßenem Zucker und Zimmt, und ſerviret ſie als **ein Gebackenes vom zweyten Range.**

76) Schwarzbrodtorte.

Man nimmt in Scheiben geſchnittenes ſchwarzes Roggenbrod, röſtet es in einem Backofen ſo hart, daß es zu ſeiner Zeit klein geſtoßen, und in einem feinen Durchſchlage durchgeſiebet werden könne. Zur Verfertigung der Brodtorte aber werden funfzehen Eyerdotter und ein Pfund Zucker in der Reibeſatte gerieben, die abgeriebene Schale einer ganzen Zitrone, ein Quentlein Cardemom, und eben ſo viel Negelein, ein halb Loth Zimmt, zwölf Loth vorgedachtermaßen durchgeſiebtes Brod, und das zu Schaum geſchlagene Eyerweiß zuletzt hinzugerühret: dieſes Angerührte aber in einer ausgeſchmierten Forme abgebacken. Es ſind noch andre Arten, dieſe Brodtorte zu bereiten, und folgende ſind die bekannteſten:

1) Nehmet acht Eyer und zehen Dotter, ſchlaget ſie mit einer ſteifen Ruthe, bis ſie ganz dicke wie ein Brey geworden, thut nach und nach ein halb Pfund geriebenen oder geſtoßenen Zucker unter fortgeſetztem

Schlagen

Schlagen hinzu. Ferner eine halbe Tafel geriebener Chocolate, ein Viertelpfund klein geſtoßene Mandeln, Negelein, Zimmt, Cardemom, und Muskaten nach Belieben; rühret dieſes alles zuſammen durch einander, zuletzt aber rühret hinzu vier Loth geriebenes ſchwarzes Brod, und backet es in einem blechernen Reiſe, oder in einer Forme.

2) Man nimmt zwölf Eyer, und ſchlägt ſie, nachdem von ſechs Eyern das Weiße zurückgenommen iſt, mit einer ſteifen Ruthe, bis ſie ganz dicke werden. Wenn ein halbes Pfund geriebener Zucker dazu gethan werden, ſo ſchlägt man die Maſſe wieder eine Zeitlang. Nun rühret man zwölf Loth klein geſtoßene, aber nicht abgeſchälte Mandeln, das zu einem Schaum geſchlagene Eyerweiß, zuletzt aber achtzehen Loth geriebenes grobes Roggenbrod hinzu, und thut das Angerührte in ſeine Forme. Es ſteht in eines jeden Belieben, Zitronen und Gewürze, mehr oder weniger, hinzu zu thun.

3) Wenn man in einer Kaſſerolle oder ſteinernen Schüſſel ungefähr anderthalb Viertelpfund Butter abgerieben, und vierzehn bis ſechszehn Eyerdotter immer nach einer Seite hin darein gerühret, ſo muß man ein halb Pfund geriebenen Zucker, bey Händen voll, ſodann ein Paar Hände voll geſtoßene abgeſchälte Mandeln, Zimmt, Zitronſchalen, hierauf aber das zu einem ſteifen Schaum geſchlagene Eyerweiß dazu rühren. Nun wird ganz zuletzt vier und zwanzig bis ſechs und zwanzig Loth geriebenes grobes Roggenbrod, bey Händen voll, hineingeſtreuet, nur eben durch einander gerühret, und dieſes Angerührte ſofort abgebacken.

4) Es iſt ſchon oben erinnert worden, daß man dieſe Tortenmaſſe gleich nach eingeſchüttetem Brodte, wenn es nur ſo eben eingerühret worden, abbacken müſſe. Vielen muß eben dieſerhalb die Brodtorte mißrathen,

weil ſie das Brod unter die erſten Zuthaten rechnen, die zuſammen zu rühren ſind, da es doch unter allen das Letzte ſeyn und bleiben muß, mit und nach deſſen Einrühren man geſchwinde zum Abbacken der Torte ſchreiten muß.

5) Wenn man in Städten nicht immer zu Anfertigung dieſes vorzüglich guten Gebackenen grobes ſchwarzes Roggenbrod haben kann; ſo iſt es wohl am rathſamſten, ſich einen Vorrath von geröſtetem Brodte zu halten. Es iſt aber bey der Röſtung dieſes Brodtes auch dahin zu ſehen, daß das Brod nicht verbrenne. Denn verbranntes Brod giebt der Torte weder Kraft, noch den rechten Geſchmack. Vieler Orten iſt der weſtphäliſche Pumpernickel zu haben. Wenn dieſer geröſtet oder ausgetrocknet worden, ſo hat man daran eine Zuthat, die der Torte den beſten Geſchmack mittheilet.

6) Bedienet man ſich des geriebenen Brodtes zu dieſer Torte, ſo muß man ſolches nach dem Reiben durch einen Durchſchlag ſieben, damit keine Klümperchen, oder Stückchen Krume, in die Maſſe kommen mögen.

7) Wenn man dieſe Torten nicht in einer Forme oder in einem blechernen Rande backen will, ſo kann man es in einer Tortenpfanne thun; nachdem man ein Unterblatt von feinem Teige unten eingeleget, und den Rand ſauber rund herum aufgekräuſet hat.

8) Die Brodtorten ſind ein Gebackenes vom erſten Range, und man hat daran eine der kräftigſten und geſundeſten Speiſen.

77) Weißbrodtorte.

Ein halbes Pfund ſüße und ein Loth bittre abgeſchälte Mandeln werden zuerſt in einem Mörſel geſtoßen, hierauf aber mit drey Eyern in einer Reibeſatte gerie-

gerieben, bis ſie ein feiner Brey geworden ſind. Nun werden, nebſt zwey Löffeln voll Roſenwaſſer, geriebener Zitronſchale und einem Loth Zimmt, noch ſieben Eyer, eines nach dem andern, ſtark hinzugerieben. Dieſes Reiben wird unter Hinzufügung eines halben Pfundes Zucker fortgeſetzet, und höret auf, wenn ein halbes Pfund geriebenes weißes Bäckerbrod hineingerühret wird.

1) Das geriebene Bäckerbrod muß auch durch einen Durchſchlag geſiebet werden, damit keine Klümperchen entſtehen mögen.

2) Dieſe Torte iſt, wie die vorhergehende, ebenfalls unter das Gebackene vom erſten Range zu rechnen. Man merket aber bald, wenn Torten von ſchwarzem Brodte mit dieſer zugleich auf der Tafel ſtehen, daß die Schwarzbrodtorte die meiſten Liebhaber habe. Immittelſt wird ſie zur Veränderung doch auch öfters gebacken, und ſie iſt zugleich als eine nährende und auch geſunde Speiſe zu halten.

78) Sandtorte.

Ein Pfund Schmelzbutter, oder abgeriebene Butter, wird eine halbe Stunde hindurch in einer Reibeſatte, hierauf aber drey Dotter und drey ganze Eyer, eines nach dem andern, mit der Butter gerieben, geriebene Zitronſchale und etwas Muskatenblumen hinzugethan, und mit dem Reiben ſo lange angehalten, bis von den Eyern nichts mehr zu ſehen iſt. Rühret noch ein Pfund recht feines Mehl nach und nach hinzu, reibet die Maſſe wohl unter einander, und laſſet ſie in einer Forme abbacken. Dieſer delicate Hauptkuchen wird noch auf andere Arten bereitet: Hier ſind noch einige derſelben:

1) Man nimmt anderthalb Pfund zu Sahne geriebene Butter, die erſt geſchmolzen, und vor dem Abreiben

reiben wieder kalt geworden iſt. Es werden ſechs ganze Eyerdotter allmälig hinzugerieben, ein Pfund Zucker, geriebene Zitronſchole, ein wenig Cardemom, und anderthalb Pfund Mehl hinzugerühret.

2) Nehmet ein Pfund friſche ausgewaſchene Butter, reibet ſolche mit zwey Eyerdottern ab, daß ſie ein rechter dicker Brey werde. Thut hiernach noch drey ganze Eyer dazu, eine geriebene Zitronſchale, ein Pfund fein geriebenen Zucker, und zuletzt ein Pfund Kraftmehl oder feine durchgeſiebte weiße Stärke, rühret alles zuſammen, und laſſet es eine Stunde langſam kochen.

3) Die Sandtorten ſind ein Gebackenes vom erſten Range. Sie ſind wegen ihres niedlichen Geſchmacks ſowohl, als auch wegen ihrer Dienlichkeit, anzupreiſen.

79) Eine Sandtorte von Brod.

Man nehme feines weißes Bäckerbrod von Roggenmehl, ſchneide die Rinde davon, und trockne die inwendige Krume, daß man ſie in einem Mörſel ſtoſſen, und durch ein Sieb ſichten könne. Hievon nun präparire man zuvor zwölf Loth, und ſchlage ſechszehen Eyerdotter in eine etwas große ſteinerne Schüſſel, rühre ſie klein, und hierauf eine geriebene Zitronſchale und ungefähr drey Viertelpfund geriebenen Zucker, welches zuſammen immer nach einer Seite zu rühren iſt, bis es raſch wird und ſich hebet. Das zu einem ſteifen Schaum geſchlagene Eyerweiß wird nun dazu gethan, und dann die präparirten zwölf Loth Brod, welches letztere mit der erſten Maſſe ſachte durch einander gerühret, und in einer Forme langſam abgebacken wird.

1) Man kann auch in Verfertigung dieſer Torte alſo verfahren: Man machet ein halb oder drey Viertelpfund abgeriebene Butter, rühret nach und nach zwölf

zwölf Eyerdotter und drey Viertelpfund Zucker hinein, hierauf aber, wie vorher den Eyerſchaum, und zuletzt das Brod.

2) Dieſe Sandtorte von Brod iſt unter das Gebackene vom erſten Range zu rechnen, und man hat auch daran eine recht geſunde Speiſe.

80) Eine mürbe Torte.

Reibe drey Viertelpfund Butter zu Sahne, und rühre hierauf nach und nach hinzu: acht Eyerdotter, geriebene Zitronſchale, und drey Viertelpfund feines Mehl. Zuletzt wird das von den acht Eyern zurückgelaſſene, und zu Schaum geſchlagene Eyerweiß dazu geſetzet, und die vermiſchte Maſſe langſam abgebacken.

1) Man nennt dieſe Torte deshalb eine mürbe Torte, weil ſie, recht behandelt, ungemein mürbe ausfällt. Zucker wird nicht hinzugethan, um ſie von andern Torten zu unterſcheiden, und einen veränderten Tortengeſchmack herauszubringen.

2) Es gehöret dieſe Torte unter die Gaſtſpeiſen vom erſten Range.

81) Eine Krafttorte.

Man nimmt achtzehen, bey einer Stunde gequerlete Eyer, ein Pfund fein geſtoßenen Zucker, ein halbes Loth Cardemom, eben ſo viel Zimmt, und rühret dazu drey Viertelpfund feines Mehl, nebſt noch einem Viertelpfunde durchgeſiebter weißer Stärke.

1) Dieſe Krafttorte wird auch noch ſo bereitet, daß zwölf Eyer zu Schaum geſchlagen, hierauf mit einem Pfunde fein geſtoßenen und durchgeſiebten Zucker, einem Pfunde Kraftmehl, ein wenig Roſen- oder Zimmtwaſſer, auch etwas zerſtoßenem Anies zu-

ſammen-

ſammengerühret, und in einer Tortenpfanne gebacken werden.

a) Die Krafttorten werden als **Kuchen vom erſten Range** angeſehen.

82) Biscuittorte.

Man ſchlägt zwölf Eyerdotter in eine große tiefe ſteinerne oder irdene Schüſſel, und rühret ſie erſtlich klein. Hiezu kommen die abgeriebene Schale von zwey oder drey Zitronen, etwas Roſenwaſſer und zerſtoßener Cardemom, ein Pfund fein geriebener durchgeſiebter Zucker, welcher nach und nach, bey Händen voll, hineingerühret wird. Iſt dieſes alles vereiniget, ſo muß es ferner noch ſo lange gerühret werden, bis es recht raſch wird und ſich hebet. Nun wird von zwölf Eyern das Weiße zu einem ſteifen Schaume geſchlagen, und ſachte dazu gerühret, zuletzt aber ein Pfund feine durchgeſiebte weiße Stärke, bey Händen voll, hineingeſtreuet, und ſachte durch einander gerühret, hierauf aber ſo fort in eine Form gethan, und langſam abgebacken.

1) Die Forme zu dieſen und ähnlichen Kuchen muß in der Mitte eine Pfeife, Röhre oder Tille haben, wenn die Torte in der Mitte gut ausbacken ſoll. Wenn man ſie daher nicht in einer modellirten Forme abbacken, ſondern nur in einem blechernen Reife oder Rande abbacken will, ſo muß man eine Röhre von Blech in der Mitte einſetzen.

2) Die Biscuittorte iſt **ein Gebackenes vom erſten Range.**

83) Biscuit.

Nimm acht gute große friſche Eyer, ſchlage das Gelbe in eine tiefe ſteinerne Schüſſel, und das Weiße in eine flache zinnerne Schüſſel beſonders. Rühre die

die Eyerdotter erſtlich klein, worauf ein Pfund geriebener und durchgeſichteter Zucker nach und nach, bey Händen voll immer nach einer Seite hineingerühret, auch ein Löffel voll Roſenwaſſer, nebſt zerſtoßenem Cardemom, hinzugethan, und alles wohl gerühret wird. Das zu einem ſteifen Schaume geſchlagene Eyerweiß rühre nun auch hinzu, zuletzt aber ſtreue überher ein halbes Pfund fein durchgeſiebte weiße Stärke, oder Kraftmehl, bey Händen voll, und rühre es ganz ſachte unter einander, worauf das Angerührte ſo fort in eine, mit einer Röhre in der Mitte verſehene, Forme gethan, und abgebacken werden muß.

1) Dieſes Gebackene geräth am beſten, wenn es mit ſeiner Forme in einer Tortenpfanne geſetzet, und darin gebacken wird. Denn es muß gleich im Anfange unten ein wenig ſtärker Feuer als oben ſeyn, damit der Biscuit gleich zur Hebung in die Höhe getrieben werde. Geſchieht dieſes nicht, ſo fällt die weiße Stärke oder das Kraftmehl, und der Kuchen geräth nicht. Wenn man ſieht, daß der Kuchen ſich genug gehoben, ſo muß das Feuer unten gemindert werden, damit er nicht verbrenne. Oben auf der Tortenpfanne muß nur ſtäts ein gelindes Feuer gehalten werden, damit der Biscuit recht langſam und gahr abbacke.

2) Aus dieſer erſten Anmerkung kann man ſehen, wie man es anzufangen hat, wenn man den Biscuit nicht in einer Tortenpfanne, ſondern in einem Backofen backen wollte. Es müßte nämlich die Forme zuerſt zwar auf einer heißen Stelle hingeſetzet, bey der Hebung des Kuchens aber Aſche oder Sand unter die Forme geleget, hiemit aber die untere Hitze gemindert werden. So müßte auch die Forme oberwärts mit Papier beleget werden, damit die Hitze die Oberfläche des Kuchens nicht zu ſehr befalle.

3) Die Formen zu dieſen und mehrern ähnlichen Kuchen müſſen nie zu voll gegoſſen werden, weil ſie ſonſt im Backen überlaufen, und das Anſehen des Kuchens ganz verdorben wird.

4) Der Name Biscuit heißt eigentlich ein ſolches Gebackene, das zweymal in dem Ofen gebacken wird; wie ſolches mit den ſogenannten Zwiebacken wirklich geſchieht, als wodurch ſie ihre Dauer erlangen. Man hat hievon ohne Zweifel Gelegenheit genommen, auch diejenigen Kuchen, die in der Dauer andre übertreffen, eben ſo zu nennen. Und dieſes ſind alle Kuchen, in denen das feinſte Mehl, Zucker und Eyer die Hauptingredienzien ſind. Denn z. E. die Mandeltorte iſt nicht von langer Dauer, und bey denen Biscuiten, oder Kuchen, die aus Mehl, Eyern, Zucker und einigen andern Gewürzen bereitet ſind, kömmt es nur bey ihrer Dauer darauf an, daß man ſie nicht, ſo lange ſie noch friſch ſind, an einen ſolchen Ort hinſtelle, von welchem ſie einen fremden Geſchmack an- und einziehen können. Wenn daher der Biscuit in einem Schranke weggeſetzet oder aufbewahret werden, ſo kann er von dem Holze, oder andern daneben aufbewahrten Sachen, gar bald einen fremden Geſchmack annehmen.

5) Da der Biscuit ein Dauerkuchen iſt, ſo kann man von dem Teige in allerley kleine Formen und Modelle gießen, und daran ein angenehmes Kleingebackenes haben. Man kann dieſes zu Weinkalteſchalen, auch Weinſuppen, gebrauchen, wie ſolches bereits im erſten Bande, unter den Kapiteln von Suppen und Kalteſchalen, iſt berühret worden.

6) Biscuit iſt ein Gebackenes vom erſten Range. Wenn er alt und nicht mehr friſch iſt, ſo pfleget man ihn bey Tiſche in Wein zu tunken, oder damit auf dem Teller zu begießen, wovon er ſofort durch-

durchgezogen, und als ein neugebackener friſcher Kuchen geſpeiſet wird. Man bedienet ſich aber hierzu nur des Franzweines, beſonders wenn außer dem Zucker noch andere Gewürze die Beſtandtheile des Biscuits ausmachen, als wodurch der wahre Geſchmack der feinern Weine völlig verlohren geht.

7) Biscuit de Savoye iſt noch mehr geachtet. Man röſtet in einem Caſtrell, ſo viel als 24 Eyer ſchwerer ſind, feines Mehl mit einigen Priſen Zucker auf gelindem Feuer gelbbraun, ſiebet es dann durch ein Haarſieb ſo, daß nichts zurückbleibt, dann ſchlägt man von 30 Eyern das Weiße zu ſtarkem Schnee, thut das Gelbe dazu, wie auch 20 Eyer ſchwer fein geſtoßenen Zucker, von 4 Zitronen die Schale auf Zucker abgerieben, einige Priſen geſtoßene Cardamomen und ½ Loth geſtoßenen Zimmt; dann ſchlägt man das Mehl ſo behutſam und geſchwind als möglich unter die Maſſe, beſtreicht eine blecherne Forme mit Butter, legt ſie mit Papier aus, und thut die Maſſe hinein, und bäckt ſie in einem gelinden heißen Ofen eine Stunde; dann nimmt man ſie heraus, und läßt ſie abkühlen, überzieht ſie mit Zuckerguß, garnirt ſie mit eingemachten Früchten, und giebt ſie zur Tafel. Wenn die Forme nicht ſehr groß iſt, kann man auch die Menge der Maſſe nur halb nehmen. Die Form muß, wie bey vorhergehendem Biscuit, der ebenfalls einen weißen Zuckerguß bekommen kann, nur etwas über die Hälfte voll gegeben werden.

8) Franzbiscuit ſteht dem eben vorhergehenden etwas nach. Man ſchlägt 10 Eyer in einen irdenen Topf, ſetzt ſie mit 5 Loth geſtoßenem Zucker auf ganz gelindes Feuer, bis es lauwarm wird, dann abgenommen und geſchlagen, bis es wieder kalt und die Maſſe bis um die Hälfte vermehret iſt; hierauf von einer

Zitrone die Schale abgerieben und 7 Loth recht fein trocken Mehl hinzugethan und in kleinen mit Butter beſtrichenen Förmchen langſam gebacken.

84) Aepfeltorte.

Nimm die beſten Aepfel, ſchäle und ſchneide ſie in vier Theile, thue das Kernhäußlein davon, koche ſie in Wein, bis daß ſie dicke werden. Thue dazu ein gut Theil Zucker, geſtoßenen Zimmt, rothen Sandel und Roſenwaſſer, menge es wohl unter einander, und reibe es mit einem hölzernen Löffel durch ein enges Sieb, thue es in den Teig, und backe es. Da dieſe Torten ſehr häufig bereitet werden, ſo hat man gar mancherley Bereitungsarten derſelben. Die gebräuchlichſten derſelben ſind folgende:

1) Nimm zwanzig bis fünf und zwanzig Aepfel, nachdem ſie groß ſind, ſchäle und ſchneide ſie klein, laß ſie in einem Tiegel mit Butter durchſchwitzen, bis ſie mürbe ſind. Thue davon auf ein Unterblatt von gutem mürben Teige oder Blätterteige, daß der Boden ganz bedecket werde; hierauf lege zerſtoßenen Zucker, Korinthen und Scheiben Butter, und alſo eins ums andre, bis die Fülle genug ſeyn kann.

2) Wenn geſchälte, in vier Theile geſchnittene, von den Kernhäuſern befreyete, und in dünne Scheibchen feiner zerſchnittene Aepfel auf den Boden des Teiges geleget worden, ſo menge drey Viertelpfund klein geſtoßenen Zucker und eben ſo viel Korinthen, und ein Loth geſtoßenen Zimmt unter einander, und lege davon auf die Aepfel; dann lege wieder Aepfel, und abermal von Korinthen, Zucker und Zimmt, bis der Teig voll, und zum Backen fertig iſt.

3) Geſchälte in Scheiben zerſchnittene Aepfel, von denen die Kernhäuſer abgeſchnitten und weggeworfen

wer-

werden, werden in Wein gekocht, mit Butter, Ingwer, Zucker, Korinthen und Zimmt, gewürzet, zuletzt aber noch zwey zuvor zerſchlagene Eyerdotter angerühret. Backe dieſe Fülle in einem ſchicklichen Tortenteige.

4) Wenn die abgeſchälte, von den Kernhäuſern aber befreyete, Aepfel in dünne Scheiben geſchnitten, und in einem Tiegel, mit ein wenig Butter, Zucker, geſtoßenem Zimmt, klein gehackten Zitronſchalen, und, ſo man will, auch klein geſchnittenem Zitronat, etwas auf dem Feuer abgeſchwitzet ſind, ſo wird dieſes eine Einlage oder Fülle zu einer Torte.

5) Bey den Bereitungsarten Num. 1. 2. 3. 4. iſt zu wiſſen, daß ſaure und wäſſerichte Aepfel ohne Wein abgeſchwitzet werden. Wenn man aber Wein zu den Aepfelſcheiben nimmt, ſo muß es nicht zu viel ſeyn, damit die Aepfel nicht zu dünne, und weich werden, wenn man einen feinen Blätterteig zu dieſen Torten haben will. Denn ein Blätterteig kann nicht viel Feuchtigkeit vertragen, wenn er nicht klitſchicht werden ſoll.

6) Wenn man einen Blätterteig erwählet, ſo muß die Fülle aus der Pfanne nicht heiß, ſondern wohl abgekühlet auf das Unterblatt kommen, damit der Teig nicht hievon zuſammenlaufe, und klitſchicht werde.

7) Wenn die Aepfeltorten Num. 1. 2. 3. 4. einen feinen Blätterteig haben, ſo ſind ſie eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range. Sind ſie aber nur in einem mürben Teige gebacken, ſo hat man nur eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

8) Die Aepfeltorten werden bald warm, bald kalt gegeſſen. Wenn ſie kalt ſind, haben ſie dennoch die meiſten Liebhaber.

 85) Bir-

85) Birnentorte.

Nimm zwölf geſchälte etwas große gute Birnen, Korinthen, Zucker, jedes ein Viertelpfund, ſechs Loth Butter, Ingwer und Zimmt, jedes ein halb Loth, reibe die Birnen auf einem Reibeiſen, den Zucker, Ingwer und Zimmt ſtoße klein, miſche es unter einander, ſchlage es in den Tortenteig und backe es.

1) Die Birnen zur Torte müſſen nicht allzu ſaftig ſeyn, und beym Abreiben derſelben muß der Grieß an und um das Kernhaus zurück gelaſſen werden.

2) Die Birntorte kommt nicht ſo oft zur Tafel, als die Aepfeltorten. Sie wird allein warm und als eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range gegeſſen.

86) Kirſchtorte.

Nimm drittehalb Pfund Kirſchen, thue die Kernen heraus, drey geſtoßene Zwiebacke, drey Viertelpfund Zucker, ein Loth geſtoßenen Zimmt, vermenge es, thue es in den Teig, und ein Stückchen Butter oben darauf und backe es. Es ſind noch zwey Bereitungsarten dieſer Torte üblich, dieſe ſind:

1) Wenn man den Teig angefertiget, ſo nimmt man die ſchönſten Kirſchen, thut die Kernen heraus, ſtreuet auf den Boden Zucker, daß er bedeckt ſey, leget denn eine Lage Kirſchen darauf, denn wieder eine Lage Zucker, und eine Lage Kirſchen, bis es voll iſt, und backet die Torte in dem Ofen.

2) Laß die Kirſchen, nachdem die Steine ausgemachet worden, mit einem guten Theile Zucker in einer Kaſſerolle, oder Pfanne, ein wenig kochen, daß der Saft herausgehe. Die Kirſchen werden ſodann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die Kirſchſuppe aber, oder der Saft, mit ein wenig geſtoßenem Zimmt, und klein gehackten Zitronſchalen, ein wenig

kurz

kurz und dicke eingekochet, dann die Kirſchen wieder dazu gethan, und hingeſetzet, daß ſie abkühlen, hierauf aber in einem feinen Teige zu einer Torte verfertiget.

3) Die Kirſchen zur Torte ſind die gemeinen ſchwarzen ſauren Kirſchen, die aber recht reif ſeyn müſſen. Auch muß man hiezu ſolche erwählen, die recht groß und fleiſchreich ſind. Denn von den kleinen magern Kirſchen kann man die Steine nicht gut herausbringen, und es verlohnet ſich kaum der Mühe, eine Torte daraus zu bereiten.

4) Da die ſauren Kirſchen in der heißeſten Jahreszeit eine angenehme kühlende Speiſe ſind, ſo werden die daraus verfertigten Torten ebenfalls gern gegeſſen. Sie ſind daher eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, wenn ſie zumal nach der Bereitungsart Num. 2. verfertiget ſind.

5) Die Kirſchtorten werden ſowohl warm als kalt gegeſſen. Doch haben ſie die meiſten Liebhaber, wenn ſie kalt ſind.

6) Noch iſt die **Kirſchtorte mit ſaurer Sahne** zu bemerken, weil ſie von Vielen ſehr geliebt, und denen vorhergehenden vorgezogen wird. Man macht einen guten Butterteig, rolle ihn zwey Meſſerrücken dick aus, ſchneidet davon ein rundes oder ovales Blatt, ſo groß als die Schüſſel iſt, worauf die Torte angerichtet werden ſoll, legt es recht egal auf einen Bogen Papier auf ein Backblech, welches aber recht glatt ſeyn muß, ſtreichet den Rand einen und einen halben Finger breit mit Ey, legt einen eben ſo breiten Streifen Butterteig darauf, dann kernet man ein gut Theil ſaurer Kirſchen gehörig aus, beleget damit die Torte inwendig dichte neben einander voll. Nun ſtreut man etwas fein geſtoßenen Zucker nebſt ein wenig Zimmt über die Kirſchen, beſtreicht den Rand der Torte mit

geklopftem Ey, und ſetzt ſie in den heißen Backofen; dann ſchlägt man zwey ganze Eyer und zwey Dotter in einen Topf oder Caſtrell; thut eine Hand voll geſtoßenen Zucker mit etwas Zimmt dazu, gießt ein halb Quart gute ſaure Sahne darauf; wenn ſie ſo dicke iſt, daß ſie kaum fließt, iſt ſie am beſten; ſchlagt dieſes gut durch einander. Hat die Torte eine halbe Stunde im Ofen gebacken, ſo daß der Rand davon hoch aufgegangen iſt, zieht man ſie allmählich etwas hervor, aber nicht ganz aus dem Ofen, gießt dann mit einem Anrichtelöffel von dem Sahneguß ſo viel über die Kirſchen her, daß ſie ganz damit bedeckt werden. Kann man dieß nicht mit einmal bewirken, daß vielleicht noch zu viel herunterliefe, ſo ſchiebt man die Torte behutſam weiter in den Ofen, und giebt nach Verlauf einer halben Viertelſtunde noch einmal etwas darauf, läßt ſie dann backen, bis ſie eine ſchöne Farbe hat. Dann zieht man ſie hervor, beſtreut ſie mit fein geriebenem Zucker, ſetzt ſie wieder in den Ofen, bis der Zucker geſchmolzen iſt, und die Torte ſchon glänzend, d. i. glaciret iſt. Sollte der Zucker, weil der Ofen nicht mehr heiß genug iſt, nicht ſchmelzen wollen, ſo nimmt man ſie heraus, und hält eine glühende Schaufel darüber, wovon er ſogleich ſchmelzt. Hierauf läßt man ſie kalt werden, und richtet ſie an. Auf eben die Art kann man auch eine Torte von geſchälten Pflaumen und mehrern Früchten machen, nur darf man nicht ſo viel Zucker aufſtreuen, weil ſie ſüßer ſind, als die ſauren Kirſchen.

7) Eine **Kirſchtortenſurpriſe** wird ſo bereitet: Man macht ein rundes oder ovales Blatt von Butterteig, wie vorhin gezeigt werden, legt einen anderthalb Finger breiten Rand darauf, wie gleichfalls eben zuvor geſagt worden, beſtreicht den Rand mit geklopftem Ey und ſetzt ſie ſo in den heißen Ofen. Dies nennt

nennt man die Torte blind backen, weil noch nichts drein gefüllt iſt. Wenn die Torte eine ſchöne Farbe hat, zieht man ſie heraus, beſtreut den Rand davon mit feinem Zucker, und läßt ſie, wie Num. 6. geſagt worden, glaciren, nimmt ſie dann heraus und läßt ſie kalt werden. Dann belegt man ſie inwendig bis an den Rand dicht voll mit eingemachten Kirſchen, kocht 3 Quart Sahne und 2 Quart Milch zuſammen auf, gießt es in 4 bis 5 flache Geſchirre, und läßt es kalt werden; nimmt dann mit dem Schaumlöffel die darauf befindliche dicke Haut ab, und legt ſie auf ein umgekehrtes reines Haarſieb, ſetzt dann die Sahne wieder aufs Feuer und läßt ſie aufkochen, verfährt eben ſo, wie vorher. Hiemit fährt man ſo lange fort, bis man ſo viel abgenommene Haut von der Sahne hat, daß die Kirſchen auf der Torte ganz damit bedeckt werden können, alsdann legt man ſie mit dem Löffel über die Kirſchen, ſo daß von ihnen nichts zu ſehen iſt, richtet ſie an, und giebt ſie zur Tafel.

8) **Kleine Kirſchkuchen.** Hierzu muß man kleine blecherne Formen, von der Größe der unterſten Schale einer Koffeetaſſe, aber ſehr platt und ſchlicht, daß blos der Rand etwas wenig erhaben und unten am Boden allmählich rund zulaufend iſt, gebrauchen. Man rollt einen guten Butterteig einen Meſſerrücken dicke aus, legt eine von den blechernen Formen darauf, und ſchneidet ſo viel runde Bodens, als man Kuchen machen will, legt ſie dann in die Formen, rangiert ſo viel ausgebohrte ſaure Kirſchen eine neben die andre darauf, daß nur ein Strohhalm breit von dem Rande davon frey bleibt, beſtreut ſie ganz dicke mit geſtoßenem Zucker und Zimmt, ſetzt ſie in einen gut geheitzten Ofen, und läßt ſie ohngefähr zehn Minuten darin backen; dann nimmt man ſie heraus, läßt ſie etwas erkalten, und hebt ſie behutſam mit dem Meſ-

ſer aus den Formen. Sie pflegen wegen des Kirſchſafts etwas weich zu ſeyn, dies hindert aber nichts, es iſt ein ſehr einfaches aber gewiß gutes Gebackenes. Iſt die Jahreszeit der Kirſchen zu Ende, ſo macht man dieſe Kuchen von Pflaumen, ſowohl von geſchälten als ungeſchälten. Iſt dieſe Zeit vorbey, verfertiget man ſie von Aepfeln, wozu die ſaftigen am beſten ſind. Man ſchälet und ſpaltet ſie in der Mitte durch, ſchneidet ſie in ſchmale wie zwey Meſſerrücken dicke Scheiben, belegt die Kuchen damit und verfährt eben ſo. Nur bedürfen die beyden letztern nicht ſo viel Zucker, als die Kirſchkuchen. Sie ſind aber am delicateſten, wenn ſie zwey Stunden, nachdem ſie gebacken ſind, ſogleich gegeſſen werden. Tages vorher gemacht ſind ſie außer Geſchmack.

87) Pflaumentorte.

Die Pflaumen muß man ſauber und rein abwiſchen, denn ſo viel Waſſer, daß ſie völlig bedeckt ſind, darauf gießen und ſie recht gahr kochen laſſen. Nun muß man ſie von den Steinen abmachen, und in eine Schäſſel thun, von den Steinen aber das übrige Fleiſch, welches daran ſitzen geblieben, mit der Pflaumenſuppe rein abwaſchen, und damit die Pflaumen ferner annetzen, daß ſie dicke und ſteif genug werden. Man füget ſodann Zucker, geſtoßene Nägelein, fein gehackte Zitronſchalen, auch, wenn man will, in Striemeln geſchnittene Mandeln, und klein geſchnittenen Zitronat, hinzu, rühret alles unter einander, und verfertiget eine Torte mit feinem Blätterteige davon.

1) Wenn die Pflaumen in Wein gekochet werden, ſo wird ihr Geſchmack erhöhet, und die Torte von Pflaumen als eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range angeſehen.

2) Auch

2) Auch die Pflaumentorte hat im warmen Zuſtande nicht ſo viel Liebhaber, als wenn ſie kalt iſt.

88) Prunellentorte.

Die Prunellen muß man zuerſt in feine Striemeln ſchneiden, ſie in einen Topf oder Tiegel mit ein wenig Waſſer und Wein, Zucker, geſtoßenen Zimmt, und fein gehackten Zitronſchalen thun, und ſie zuſammen durchkochen laſſen, bis ſie zu einer Torte dicke genug geworden.

1) Es iſt eben nicht nöthig, daß man eigends ſo genannte Prunellen, die uns als Kaufmannsgut aus Frankreich zugeführet werden, und bey den Italiänern gemeiniglich zu haben ſind, erwähle. Unſre Landpflaumen, von rechter Art, nachdem ſie geſchälet und getrocknet werden, ſind von gleich gutem, wo nicht beſſerm, Geſchmacke.

2) Prunellentorte wird ſo ziemlich als eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range angeſehen, und kann warm und kalt gegeſſen werden.

3) Eine Torte von unſern gewöhnlichen gebackenen, und vor dem Backen oder Trocknen nicht geſchälet geweſenen Pflaumen, nach gleicher Bereitungsart, iſt kaum ein Gebackenes von der zweyten Ordnung. Denn die Haut der Pflaumen machet dieſe Frucht weniger gutſchmeckend als diejenigen, die zum Abtrocknen geſchälet werden.

89) Torte von friſchen Apricoſen, Pfirſichen und Zwetſchen.

Wenn man von einer Art dieſer Früchte eine Torte machen will, ſo zieht man von ſelbiger erſtlich die Haut ſauber ab, ſchneidet ſie in der Mitte durch, nimmt die Steine heraus, machet ein Unterblatt von

feinem Blätterteige in einer Tortenpfanne, leget die ausgemachten Sachen zierlich darauf, kehret die runde Seite oben, ſtreuet geriebenen Zucker, zerſtoßenen Zimmt, und fein gehackte Zitronſchalen überher, und bedeckt dieſe Fülle mit einem ausgeſchnittenen Deckel, oder mit Striemeln, kräuſet den Rand rundherum, und backet ſie gahr.

1) Wenn man mit den gemeinen friſchen Pflaumen, und wozu man die allergrößten zu wählen hat, eben ſo verfährt, ſo hat man außer der Num. 87. angegebenen Pflaumentorte noch eine veränderte Bereitungsart derſelben, deren Anfertigung faſt weniger Zeit, als jene erfordert. Wenn die Pflaumen in ſiedend heißes Waſſer geworfen, und bald wieder herausgenommen werden, ſo laſſen ſie ihre Haut leicht fahren, und man kann ſie alsdann ſehr geſchwinde abziehen.

2) Torten von friſchen Apricoſen, Pfirſichen und Zwetſchen ſind Kuchen vom erſten Range. Man ißt ſie lieber kalt als warm.

90) Quittentorte.

Die Quitten, nachdem ſie abgeſchälet, in Scheiben zerſchnitten, und die Kernhäuſer abgeſchnitten worden, müſſen in Waſſer recht mürbe gekochet, und alsdenn wie die Aepfeltorten Num. 84. behandelt werden.

1) Wenn man die Quitten mit Wein kochet, ſo erlangen ſie einen deſto beſſern Geſchmack. Man nimmt aber nur Landwein.

2) Man kann die Quittenſcheiben auch mit Prunellenſtriemeln, die vor ſich nach Num. 88. gekochet ſind, vermengen; man bereitet ihnen dadurch einen noch feinern Geſchmack. Auch thun dieſe gekochte Quit-

Quittenſcheiben die nämliche Wirkung, wenn man ſie unter die Pflaumen Nr. 89. Anm. 1. menget.

3) Eine Quittentorte wird den Kuchen vom erſten Range zugezählet, und ſie ſowohl kalt als warm gegeſſen.

91) Stachelbeerentorte.

Es müſſen die Stachelbeeren verleſen, die Blüthe und Stängel abgeputzet, und denn in heißem Waſſer ein wenig abgebrühet werden, daß ſie nur eben ihre Farbe verlieren, und weiß werden. Sie werden ſodann alsbald in einen Durchſchlag gegoſſen, daß ſie abtriefen und trocken werden können. Nun thut man ſie in eine Schüſſel mit ſo vielem klein geſtoßenen Zucker, daß ſie davon ſüße genug werden können, und füget etwas geſtoßenen Zwieback, geſtoßenen Zimmt, fein gehackte Zitronſchalen, und ein klein Stückchen Butter hinzu, menget dieſes alles unter einander, und verfertiget davon eine Torte in einem feinen Butterteige.

1) Reife Stachelbeeren ſchmecken nicht, daher man ſich allein der unreifen bedienen muß.

2) Dieſe Torte wird warm und nicht kalt gegeſſen. Sie iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, und es muß der Zucker ja nicht daran geſparet worden ſeyn, wenn ſie gut ſchmecken ſoll.

92) Erdbeeren- und Hindbeerentorte.

Die Erdbeeren und Hindbeeren werden nur reine verleſen, gewaſchen, und auf ein Sieb gegoſſen, daß ſie völlig abtrocknen. Hierauf muß man ſie mit ein wenig Zucker, geſtoßenem Zimmt und fein gehackten Zitronſchalen anmengen, und mit Blätterteige eine Torte verfertigen.

1) Wenn

1) Wenn man unter die Erdbeeren nicht ein wenig geſtoßenen Zwieback thun will, ſo muß ſolches doch unter die Hindbeeren geſchehen; indem ſie ſaftiger ſind, und mit ihrer zu vielen Feuchtigkeit dem Blätterteige leicht ſchaden könnten.

2) Wenn es an Zwieback fehlet, ſo kann man fein geriebene durchgeſichtete Semmel, damit keine Klümperchen entſtehen, nehmen. Dieſes kann bey allen Fruchttorten geſchehen, wo Zwieback ſonſt angegeben wird. Nimmt man aber Zwieback, ſo muß er ohne Anies ſeyn, um keinen fremden Geſchmack einzumiſchen.

3) Erdbeeren- und Hindbeerentorten werden faſt lieber kalt als warm gegeſſen, und ſie ſind in der heißen Jahreszeit ein Gebackenes vom erſten Range.

93) Johannisbeerentorte.

Man läßt die verleſenen Johannisbeeren mit vielem Zucker ein wenig kochen, daß davon Saft herausgehe. Hierauf werden ſie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, durch ein Haarſieb getrieben, und dieſes Geſchäfte mit dem nachgegoſſenen Safte in das Sieb, oder in einen fein löcherichten Durchſchlag, der die Saamenkörner nicht durchläßt, erleichtert. Das Durchgetriebene wird mit fein geſtoßenem Zwiebacke, geſtoßenem Zimmt und klein gehackten Zitronſchalen dicke eingekochet. Wenn dieſe Maſſe erkaltet iſt, ſo wird ſie zu einer Torte von Blätterteig angewendet.

1) Auch dieſe angenehme Torte wird in der heißen Jahreszeit, lieber kalt als warm, zur Erfriſchung, verſpeiſet.

2) Johannisbeertorten ſind eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

94) Hahn-

94) Hahnbuttentorte.

Getrocknete Hahnbutten werden mit Wein und groſſen Roſinen gekochet, durch ein Haarſieb, mittelſt der nach und nach aufzugieſſenden Brühe, getrieben, geſioßener Zwieback in der Maaße aber hinzugethan, daß eine mit Zucker, Zimmt, und fein gehackten Zitronſchalen gewürzte Fülle ſteif und dicke genug ſey, ſich mit einem Butterteige zur Torte zu vertragen.

1) Man kann dieſer Torte entweder einen ausgeſchnittenen Deckel geben, oder, ſtatt deſſelben, einen Deckel mit Striemeln auflegen.

2) Dieſe Hahnbuttentorte iſt auch eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, die in der heiſſen Jahreszeit lieber kalt, als warm, gegeſſen wird.

95) Mustorte.

Das gewöhnliche Pflaumenmus iſt die Hauptzuthat. Es wird mit Zucker, Zimmt, und fein gehackter Zitronſchale gewürzet, und mit einem Blätterteige eine Torte gemachet und abgebacken.

1) Dieſe Torte von gemeinem Pflaumenmuſe iſt nur eine Gaſtſpeiſe vom dritten Range.

2) Wenn aber zu der Torte Saſtmus kömmt, das iſt ſolcher, bey deſſen Verfertigung die gekochten Pflaumen durch ein Sieb getrieben, und die Haut derſelben zurück und davon gelaſſen worden, ſo hat man davon eine Gaſtſpeiſe von der erſten Ordnung.

3) Wenn gebackene Quitten mürbe gekochet, durch ein Sieb getrieben, und mit dem gemeinen Muſe, oder mit dem Saſtmuſe vermenget werden, ſo gewinnen dieſe Torten einen noch lieblichern Geſchmack. Torten dieſer letztern Art ſind dann vornehmlich anzurathen, wenn Speiſen vorangegangen, die einen Durchfall oder Bauchkneipen erregen könnten.

4) Im Fall das Mus allzu dicke und ſteif wäre, ſo muß es mit Landwein angerühret werden. Doch muß mans nicht zu dünne und fließend machen, es möchte ſonſt dem Blätterteige nachtheilig ſeyn.

5) Sollte es an friſcher Zitronſchale fehlen, ſo muß man Zitronat nehmen, wiewohl erſtere auf den guten Geſchmack einen beſſern Einfluß hat.

6) Es iſt nicht ungewöhnlich, daß abgezogene und in länglichte Striemeln zerſchnittene Mandeln unter das Mus vermenget werden.

96) Kirſchmustorte.

Die Kirſchmustorte wird völlig wie die ietzt beſchriebene Pflaumenmustorte bereitet.

1) Die Kirſchmustorte iſt eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

2) Die Kirſchmustorte ſowohl als die Pflaumenmustorte wird mehrentheils nur kalt gegeſſen.

97) Heidelbeerentorte.

Wenn die Heidelbeeren verleſen, abgewaſchen, und in einem Durchſchlage oder Siebe wieder trocken geworden, ſo leget man auf den Boden Zucker, dann eine Lage Heidelbeeren, ſodann wieder eine Lage Zucker, und eine Lage Heidelbeeren, bis es genug iſt.

1) Dieſe leicht zu verſertigende Torte iſt nur eine Gaſtſpeiſe von der dritten Ordnung. Sie iſt aber eine der geſundeſten unter den Torten, und bekömmt vornehmlich denjenigen, die wegen eines Durchfalles andere Fruchttorten zu eſſen ſich nicht getrauen.

2) Wenn man will, ſo kann man auch mit Stachelbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren eben ſo verfahren. Die auf dieſe Weiſe aber bereiteten Torten werden dann auch nur Gaſtſpeiſen von der dritten Ordnung.

98) Me-

98) Melonentorte.

Es wird den Melonen die harte Schale abgeſchälet, inwendig das Weiche von den Kernen herausgeſchnitten, in beliebige Stücken zertheilet, mit fein geſtoßenem Zucker und Zimmt einige Stunden eingebeizet, eine Torte davon gemachet, und mit Zucker und Orangenwaſſer glaciret. Eine noch bekannte Art, dieſe Torte zu machen, iſt folgende:

1) Die obbeſchriebenermaßen in Stücken zerſchnittenen Melonen werden in weißem Wein mürbe gekochet, hierauf mit fein zerſtoßenem Zwieback, Zucker und Zimmt zu Mus gemachet, welches erſt erkalten muß, bevor man eine Torte davon bereitet.

2) Die Melonentorte iſt eine Hauptſpeiſe vom erſten Range. Man ißt ſie lieber kalt als warm.

99) Spinattorte.

Nimm Spinat, koche ihn ganz mürbe in Wein, reibe ihn mit dem Kochlöffel durch einen Durchſchlag, thue Roſenwaſſer, viel Zucker, und geſtoßenen Zimmt dazu, koche es zuſammen, bis es dicke genug iſt, um eine Torte damit auszufüllen.

1) Man kann auch nur den Spinat, wie gewöhnlich, kochen, nur ein wenig Zucker und Korinthen hineinthun, und abkühlen laſſen, und ſodann in feinem Butterteige eine Torte davon machen, die mit Striemeln beleget und gebacken wird.

2) Auch iſt es nicht ungebräuchlich, von feinem mürben Teige einen Boden oder Unterblatt in einer Tortenpfanne zu machen, den Rand ſauber umzukräuſen, den Spinat hineinzuthun, fein geriebene Semmel, ein Paar klein gehackte harte Eyer, ein wenig geriebenen Käſe, und etwas Zucker, zuſammenzumengen, über den Spinat dicke hinzuſtreuen, und alſo zu backen, daß

von dem dicke Uebergeſtreueten eine dicke Kruſte im Backen entſtehe.

3) Von **Sauerampfer** wird auf eben die Art eine Torte gemachet, es erfordert aber die Säure dieſes Küchenkrauts mehr Zucker als der Spinat.

4) Auch von den **Blättern der Schotenerbſen** wird eine Torte bereitet. Man muß die jungen grünen Blätter wie den Spinat behandeln, und hernach auf gleiche Weiſe die übrigen Zuthaten damit vermengen.

5) Wenn das Grüne in der erſten Frühlingszeit noch als das Neue vom Jahre geachtet wird, ſo ſind Torten von Spinat, Sauerampfer und Erbſenblättern **eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.** In der Folge aber können ſie nur Speiſen der zweyten, oder **wohl gar der dritten Ordnung** werden.

6) Dieſe Torten müſſen nur allein warm gegeſſen werden.

7) Noch iſt eine Spinattorte üblich, die **Torte von Spinat in einem feſten Teige** genannt wird: Man nimmt ſo viel Spinat, als man zu brauchen gedenket, machet ihn rein, drücket ihn nach dem Waſchen rein aus, und kochet ihn mit weißem Weine ganz kurz und mürbe ein. Hierauf wird er mit Zucker, Zimmt, eingemachten Zitronſchalen, Salz, geſtoßenem Zwieback und Butter abgeſtoſet, und wenn er kalt geworden, ſo iſt er zu einer Torte von feſtem Teige geſchickt. Dieſer Teig aber iſt alſo zu bereiten: Man thut etwas Butter mit ein wenig Waſſer zum Feuer, läßt es aufkochen und rühret etwas fein Mehl an, aber nicht allzu ſteif, ſo daß man den Teig nur eben bereiten kann. Hievon mache man ein Unterblatt ſo groß, als man die Torte haben will, aber man muß den Teig etwas dünne austreiben. Alsdann ſetze man einen feinen Rand um das Unterblatt, als wenn man einen Rand um eine Schüſſel ſetzen

ſetzen wollte. Dieſer Rand wird zierlich und bunt gemacht, und ſodann der Spinat hineingethan, ein nur dünner Deckel darüber gemacht, und gebacken. Wenn man anrichtet, ſo ſchneidet man den Deckel los, und drücket Zitronenſaft hinein. Man kann auch einen feſten mürben Teig dazu nehmen. Es iſt aber dieſe Spinattorte in einem feſten Teige eine Gaſtſpeiſe der erſten Ordnung, und zwar in allen Jahreszeiten, die warm gegeſſen werden muß.

100) Torte von grünen Zitronen.

Nimm ſo viel Zitronen, als du zu brauchen gedenkeſt, ſchneide die Schalen ab, das Inwendige zerſchneide in Scheiben oder Stücken, nimm die Kerne heraus, und menge die Scheiben an mit Zucker, Zimmt und geſtoßenem Zwieback, und backe davon eine Torte mit Blätterteig.

1) Eine Torte von Pommeranzen wird auch ſo, nur mit dem Unterſchiede, verfertiget, daß zu der Fülle klein geſchnittene Piſtacien, wenn man welche haben kann, mitgenommen werden.

2) Beyde, die Torte von grünen Zitronen und Pommeranzen, hat man als Gaſtſpeiſe vom erſten Range anzuſehen. Sie werden gemeiniglich nur kalt genoſſen.

101) Torte von Artiſchockenſtielen.

Die Artiſchockenſtiele muß man erſtlich, wie gewöhnlich, präpariren, und dann recht mürbe kochen laſſen. Sie werden ſodann klein gehackt, mit fein zerſtoßenem Zwiebacke, einigen Löffeln voll ſüßer Sahne, Zucker, Zimmt, ein wenig Salz, und geriebenen eingemachten Zitronſchalen auf dem Feuer ein wenig abgerühret, daß ſie eine genugſam dicke Maſſe zur Torte abgeben können. Wenn dieſe genugſam abgekühlet

iſt, ſo wird ein feiner Blätterteig damit gefüllet und gebacken.

1) Dieſe Torte wird warm gegeben, und ſie iſt eine Hauptſpeiſe vom erſten Range.

2) Es wird dieſe Torte gemeiniglich nach dem Backen mit Zucker und Orangenwaſſer glaciret.

102) Torte von Morcheln.

Die Morcheln müſſen einigemal ausgewaſchen werden, daß ſie von allem Sande oder Erde entlediget ſeyn. Man hacket ſie ganz klein, worauf ſie mit etwas ſüßer Sahne, geſtoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Zitronſchalen, und ein wenig Butter, auf dem Feuer etwas abgerühret werden; um davon einen genugſamen Einſatz zu einer Torte zu erlangen.

1) Eine Champignontorte wird auf gleiche Weiſe verfertiget, und die Champignons müſſen wie die Morcheln wohl gereiniget und verputzet werden.

2) Morcheln und Champignontorten werden als Gaſtſpeiſe vom erſten Range geachtet.

103) Torte von rothen Rüben.

Wenn die rothen Rüben mürbe gekochet, gereiniget, klein geſchnitten, und ſodann fein zerſtoßen oder zerrieben worden, ſo werden ſie mit Zucker, Zimmt, etwas Salz und geriebener Zitronſchale abgerühret, und davon eine Torte gemachet.

1) Da die rothen Rüben, oder Beete, theils dunkel- theils blaßroth ſind, ſo muß man die erſtern erwählen, indem die Torte davon ein beſſeres Anſehen hat.

2) Obſchon die rothe Rübe nur eine ſehr gemeine und wenig geachtete Wurzel iſt, ſo iſt die Torte davon doch wohlſchmeckend, und eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

3) Wenn

3) Wenn dieſe Torte nach dem Backen mit Zucker und Orangenwaſſer glaciret werden, ſo iſt ſie ein Gebackenes vom erſten Range.

4) Man kann dieſe Torte ſowohl warm als kalt eſſen. Kalt will ſie faſt den meiſten beſſer ſchmecken.

104) Torte von Carotten.

Man nehme nach Gutdünken einen guten Theil abgeſchrapte Carotten, (Mohrrüben) koche ſie in Waſſer ein wenig mehr als halbgahr, laſſe ſie darauf abkühlen und trocken werden, und reibe ſie auf einem Reibeiſen. Nun nehme man ein Viertel oder ein halb Pfund abgeriebene Butter, und rühre zehen bis zwölf Eyerdotter nach einander dazu, hiernächſt die Krume der in Milch eingeweichten, hernach aber wieder ausgedrückten Semmel, und rühre dieſes wohl unter einander. Ferner wird geriebener Zucker, Zimmt, geriebene Zitronſchalen, und von den geriebenen Carotten ſo viel, als nach dem Augenmaas zur erforderlichen Dicke oder Steiſe nöthig seyn mag, hinzugefüget, und das Eyerweiß, welches zu einem ſteifen Schaum geſchlagen geweſen, zuletzt ganz ſachte hineingerühret.

1) Es kann dieſe bereitete Fülle in einem bereiteten blechernen Reiſe gebacken werden, wenn man keine Torte haben will. Soll aber eine Torte davon gemachet werden, ſo wird von Blätterteig, oder einem andern mürben Teige, ein Unterblatt in eine Tortenpfanne geleget, der Rand ſauber umgekräuſet, und die Torte bey gelinder Hitze gahr gebacken.

2) Dieſe Torte könnte, ihrer geſunden Fülle halber, wohl unter die Gaſtſpeiſen vom erſten Range geſtellet werden; wenn nur die Carotten oder Mohrrüben mehr in Achtung wären. Wenigſtens müßten die übrigen Zuthaten verhindern, daß dieſe Torte nicht in eine niedrigere Klaſſe geſetzet werde.

3) Die Torte von Carotten muß allein warm verſpeiſet werden.

105) Torte von Ochſenmark.

Nimm Ochſenmark, menge darunter Zucker, Zimmt, Ingwer, klein gehacktes Kalbfleiſch, ein wenig Salz und Korinthen, miſche es wohl unter einander, lege es in den Teig, und backe es.

1) Unter noch mehrere Arten, dieſe Torte zu backen, gehören dieſe: Man nehme vier etwas große oder ſechs kleine Zwieback, thue ſie klein geſtoßen in ein Geſchirr, nebſt ein wenig geſchmolzener Butter, ſechs bis acht Eyerdottern, ein Paar Löffel voll Sahne und Zucker, welches alles wohl durch einander zu rühren. Nun kömmt dazu ein guter Theil friſches in Würfeln geſchnittenes Ochſenmark: Das zu einem ſteifen Schaum geſchlagene Eyerweiß aber wird zuletzt dazu gerühret, ein Unterblatt von feinem Teige in einer Tortenpfanne gemachet, der Rand umgekräuſet, das Angerührte hineingethan, und unten und oben mit Feuer gahr gebacken. Oben muß das Feuer nicht allzu ſtark ſeyn, weil die Torte wegen des darunter befindlichen Eyerweißes zu braun, oder wohl gar ſchwarz, werden könnte.

2) Nehmet etwas geſchmolzene Butter und vier Eyerdotter; dieſes mit einem Nößel Milch klein gerühret, wohl durchgeſchlagen, und gequirlet; dann aufs Feuer geſetzet und gerühret. Wenn es warm iſt, werden zwey gute Hände voll in feine Würfel geſchnittenes Ochſenmark dazu gethan, ſolches eine Weile zuſammen gekochet, bis es von dem Mark unter ſtätem Umrühren recht gelblicht geworden iſt. Hierauf geſtoßenen Zimmt, ein Paar Hände voll in Striemeln geſchnittene Mandeln, Korinthen oder kleine Roſinen dazu gethan,

und damit noch einmal aufgekochet. Setzet es alsdann hin, daß es kalt werde, machet davon eine Torte in feinem Butterteige, und bedecket ſie mit Striemeln.

3) **Eine Marktorte mit Reißmehl** verfertiget man alſo: Man ſchneidet von ein Paar ſo genannten Milchbrodten, oder, in deren Ermangelung, von Semmeln die Kruſte ganz dünne ab, gießt ein wenig Milch darauf, und läßt ſie klein kochen. Ferner rühret man zwey bis drey Löffel voll Reißmehl mit Milch klein, und rühret ſolches auch dazu, nebſt Zucker, geriebener Zitronſchale, ein wenig Orangen- oder Roſenwaſſer, und läßt dieſes unter ſtätem Umrühren zuſammen durchkochen. Es werden hierauf Korinthen und klein geſchnittener Zitronat hineingethan, und die Maſſe zum Abkühlen hingeſetzet. Endlich wird nur nach Gutdünken etwas Ochſenmark gröblich klein gehacket, auch ſechs oder acht Eyer klein geſchlagen und, wenn die Maſſe noch lauwarm iſt, dazu gerühret. Dieſes Angerührte thut man auf ein Unterblatt von feinem Teige, oder in einen blechernen Reif, und läßt es bey gelinder Hitze abbacken.

4) Die Marktorten ſind eine **Gaſtſpeiſe vom erſten Range**, die warm aufgetragen und ſofort warm gegeſſen werden. Sollten ſie vor der Zeit erkalten, ſo müſſen ſie auf einem Kohlbecken wieder aufgewärmet werden.

106) Rohmtorte, Torte de Creme.

Nimm ein Nößel Sahne oder Rohm, vier in Roſenwaſſer zerſchlagene Eyerdotter, ein wenig fein Mehl, koche es in einem Tiegel, rühre es wohl um, daß es nicht anbrenne, miſche auch Zucker darunter, und wenn es dicke genug iſt, ſo lege es in den Teig und backe es.

1) Eben dieſe Torte kann man auch dieſergeſtalt bereiten, daß man nach Gutdünken etwas ſüße Milch bis zum dritten Theil einkochen laſſe, bis ſie beginnt ſämig zu werden, hiezu aber ſechs mit ein wenig Milch klein geſchlagene Eyerdotter, ferner ein klein Stückchen Butter und ein wenig Salz anrühre, und dieſes alles unter beſtändigem Umrühren ſo lange koche, bis es dicke genug iſt. Zuletzt thue man ein wenig Zucker dazu, und backe dieſe Fülle in einem feinen Teige.

2) Will man Mandeln zu dieſer Torte nehmen, ſo wird alſo verfahren: Man nehme ein Viertelpfund ganz fein, wie Mehl, geſtoßene Mandeln, ſtreiche ſie mit ſüßer Milch durch ein Haartuch, daß ſie recht ſämig werden. Was nicht durch will, muß man wieder ſtoßen, bis man alles durchgetrieben hat. Dieſes wird halb eingekochet, ſtäts gerühret, und wenn es dicke iſt, auch ungefähr ein Viertelpfund Zucker angeſchüttet. Man beſchmiere eine Schüſſel mit Butter, und gieße das Angerührte darauf, daß es kalt werde. Die Torte wird nun ſo vollendet, daß man erſtlich unten auf den Teig ein wenig dicken ſüßen Rohm oder Sahne ſtreiche, geriebene Zitronſchale darüber ſtreue, die Maſſe aber entweder in Stücken zerſchnitten oder ganz darauf lege, dann aber wieder ein wenig dicke ſüße Sahne überſtreiche, und dieſen letzten Ueberſtrich mit geriebener Zitronſchale noch überſtreue, und ſauber mit Striemeln überlege, den Rand zierlich umkräuſe, und alſo die Torte in gelinder Hitze abbacke.

3) Rohmtorten, oder Torten von Sahne, ſind allemal Gaſtſpeiſen vom erſten Range, die nicht anders, als warm, gegeſſen werden können.

107) Torte von Butter mit einem Ueberzug von Zucker und Orangenblumen.

Man ſchneide von einem Paar Zitronen die gelbe Schale etwas dünne ab, ſtoße ſie in einem großen Mörſel mit Zimmt klein, ſodann zwey bis drey gute Zwieback, ein gutes Stück friſche ausgewaſchene Butter, vier rohe Eyerdotter, Zucker und Zitronenſaft; dieſes wird wie ein Teig zuſammengeſtoßen, in einem feinen Blätterteige eine Torte davon gemachet, hierauf aber ein guter Theil fein geſtoßener Zucker mit ein wenig Zitronenſaft oder Orangenwaſſer angenetzet, wohl gerühret, daß es wie ein Syrup werde, ſodann Orangenblumen darunter gemenget, die Torte damit überzogen, und dieſe muß man darauf unter einem Tortendeckel mit gelindem Feuer trocknen laſſen.

1) Eben dieſe Torte kann man verändert alſo machen: Man nehme ein gutes Stück ausgewaſchener Butter, Zucker, Orangenblumen, zwey geſtoßene Zwieback, zwey rohe Eyerdotter und etwas Zitronſaft, rühre es ein wenig auf gelindem Feuer ab, laſſe es kalt werden, und mache ſodann damit in Blätterteig oder in einem feſten Teig eine Torte, die, wie vorgedacht, überzogen werden muß.

2) Dieſe Torte iſt warm zu eſſen, und wird für eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe vom erſten Range geſchätzet.

108) Torte von Eyern.

Es werden zwölf Eyer mit ein wenig Salz recht klein geſchlagen. Hiernächſt muß man ein wenig, aber ja nicht viel, fein geriebenes Brod, etwas ſüße Sahne und Muskatenblumen auch wohl durch einander ſchlagen, ein gutes Stück Butter ſchmelzen laſſen, das Angerührte hineinthun, und auf dem Feuer abrüh-

ren, bis es dicke iſt. Wenn man dieſes vom Feuer nimmt, ſo ſchlägt man noch drey Eyer nebſt ein Paar Löffeln ſüßer Sahne klein, rühret ſolche mit ein wenig geriebenem Zucker und geriebener Zitronſchale dazu, und läßt es hierauf abkühlen. Man machet nun ein wenig mürben Teig von feinem Mehl, drey Eyern, und nach Gutdünken etwas friſcher Butter. Dieſes wird zuſammengemenget, mit ein wenig Waſſer angenetzet, und wohl durchgearbeitet, daß der Teig nicht allzu weich ſey. Man rollet von dem Teige etwas in der Breite eines großen Tellers aus; dann wird auch von dem Teige ein Rand um den ausgerollten Teig, der ein wenig hoch iſt, zierlich herumgeſetzet. Man muß den unterſten Teig erſtlich auf einen Bogen Papier legen, und, wenn alles fertig iſt, ſolches in eine Tortenpfanne ſetzen, das Angerührte hineinthun, etwas geriebenes Brod überſtreuen, mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen, und alſo gahr backen.

1) Auf eine andere Art machet man eine kleinere Eyertorte dermaßen, daß man von ſieben bis acht Eyern das Weiße mit dem Gelben nehme, ſolche mit ein wenig Salz klein ſchlage, dann auch nach Gutdünken etwas geriebene Semmel, ſüße Sahne, und, ſo man will, auch Korinthen. Dieſes alles rühre und ſchlage man wohl unter einander, thue dann ein Stückchen Butter in eine kleine Tortenpfanne, und laſſe ſie ſchmelzen. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man ſie vom Feuer, und läßt ſie ſo lange in der Tortenpfanne herumlaufen, bis ſie kalt iſt. Nun wird gerieben Brod überhin eingeſtreuet, die angeſchlagenen Eyer hineingegoſſen, und unten und oben mit Feuer gebacken, bis es von der Pfanne abläßt.

2) Auch dieſe Eyertorte iſt in großer Achtung. Man nimmt etliche friſche, oder in Zucker eingemachte

Oran-

Orangenblumen, ein Stück Zucker, und nach Gutdünken ein Stück friſche ausgewaſchene Butter, ſo viel Eyerdotter, als man nach der Größe der Torte brauchen kann, dazu geſchlagen, und auf dem Feuer zu einer dicken Sahne abgerühret. Hat man dieſe Maſſe kalt werden laſſen, ſo wird eine Torte in feinem Butterteige, oder feinem mürben Teige, oder in einem feſten Teige, mit einem kleinen feinen Rande, davon verfertiget, gebacken, hernach Zitronſchale übergerieben, und nach Belieben glaciret. Das Eyerweiß kann man mit ein wenig fein geſtoßenem Zucker zu einem ſteifen Schaume ſchlagen, und davon kleine Klümpchen in eine Tortenpfanne ſetzen, mit gelindem Feuer backen, die Torte damit garniren, und ihr mit dieſer Garnitur ein ſehr gutes Anſehen geben.

3) Die Eyertorten ſind überall Gaſtſpeiſen vom erſten Range, und ſie werden allein warm gegeſſen.

109) Torte von Agreſt, Weinbeerſaft.

Agreſt, der Saft von unreifen Weintrauben, wird mit Zucker, geſtoßenem Zimmt, drey bis vier geſtoßenen Zwiebacken, einem Stück Butter, drey bis vier rohen Eyerdottern, geriebener Zitronſchale, und, wenn man will, auch Orangenblumen, auf dem Feuer zu einer dicken Sahne abgerühret. Wenn dieſes Angerührte kalt geworden, ſo wird davon im Blätterteige, oder in einem feſten Teige, die Torte verfertiget.

1) Torten von Cidre, oder Aepfel- oder Birnenſafte, werden auf gleiche Weiſe bereitet.

2) Torten von Sauerampferſafte haben eben dieſe Vorſchrift. Der gereinigte, gewaſchene, klein gehackte und zerſtoßene Sauerampfer wird in ein

reines Tuch geſchlagen, der Saft herausgepreſſet, und dann nach obiger Vorſchrift weiter verfahren.

3) Zu einer **Torte von Wein** wird nur der röthlichte Wein mit etwas Johannisbeerſafte genommen, und übrigens, wie oben geſaget, die Torte bereitet.

4) Der **Saft von Zitronen, unreifen Stachelbeeren, reifen Johannisbeeren**, und **Berbisbeeren** oder **Berberitzen**, wird eben ſo zu Torten behandelt, und dieſe heißen alsdann **Torten von Zitronenſaft, Stachelbeerenſaft** u. ſ. w.

5) Alle dieſe Torten muß man warm eſſen, und ſie werden als **Gaſtſpeiſen vom erſten Range** angeſehen.

110) Engliſche Milchtorte.

Man muß erſtlich einen feinen gebrannten Teig von feinem Mehle und ein wenig Butter machen, und davon eine Forme verfertigen, etwa als eine blecherne Mandeltortenforme, oder was man ſonſt für ein Modell beliebet. Nämlich, man rollet erſtlich das Unterblatt ſo breit und ſo dünne aus, als es nöthig iſt, und machet ſodann einen ſaubern Rand herum, als wenn man ſonſt einen Rand um eine Schüſſel machet, und zwar ſo fein und zierlich, als man kann. Man muß es auf einem Bogen Papier verfertigen, und, wenn es in den Ofen ſoll, auf ein Blech, ſonſt aber in eine Tortenpfanne ſetzen. Man nimmt ferner, nach Gutdünken oder Größe der Torte, ein Paar Löffel voll Mehl, Eyer, Milch und Sahne, Zucker, Zimmt und geriebene Zitronſchalen, rühret alles wohl zuſammen, gießt es in den Teig, und läßt es backen.

1) Wenn man die engliſche Milchtorte **grün** haben will, ſo wird nach Gutdünken gekochter, ganz fein gehack-

gehackter, und geſtoßener Spinat, mit ein wenig Sahne durch einen feinen Durchſchlag geſtrichen, und mit angerührter Milch vermenget.

2) Dieſe Torte wird warm, und zwar als eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, gegeſſen.

111) Engliſche Aepfeltorte.

Man machet eben ſo eine Forme, wie die vorhergehende, von feinem gebrannten Teige, ſchälet Aepfel, ſchneidet ſie klein, thut ſie in eine Schüſſel mit ein wenig Wein, Zucker, Zimmt und geriebenen Zitronſchalen. Dieſes wird zuſammengeſchüttelt, und ein Paar Stunden durchgebeizet; hierauf aber mit kleinen Scheibchen Butter in den zurecht gemachten Teig gethan, ein feiner zierlicher Deckel darüber geleget, wohl beſtrichen und gebacken. Nun muß ein Creme von Sahne gemachet werden. Nämlich es werden ein wenig Mehl, Eyer, Zucker, Zitronſchalen und ſüße Sahne zuſammengerühret, daß daraus eine ſämige Maſſe werde. Beym Anrichten ſchneidet man die Torte auf, und gießt den Creme hinein.

1) Dieſe Torte muß warm zur Tafel gebracht, und eben ſo gegeſſen werden.

2) Die engliſche Apfeltorte wird als eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range gehalten.

112) Engliſche Spinattorte.

Wenn der Spinat vorher rein gemachet und gewaſchen iſt, ſo wird er erſt gehacket, und darauf in einem Mörſel ſo fein geſtoßen, daß man ihn durch ein Haarſieb ſtreichen kann. Iſt er durchgeſtrichen, ſo ſchlägt man neun bis zehen Eyer aus, nimmt von der Hälfte das Weiße mit dazu, und wenn dieſe Eyer vorher mit ein wenig Sahne klein geſchlagen, und zu dem

Spinat

Spinat gethan ſind, ſo wird auch etwas geſtoßener Zwieback, Zucker, Orangenſaft, und ein wenig Salz, hinzugefüget, und auf dem Feuer abgerühret. Iſt die Maſſe aber nun dicke genug, ſo läßt man ſie abkühlen, machet ein Unterblatt von Blätterteig in einer Tortenpfanne, kräuſet den Rand ſauber um, thut das Angerührte hinein, und läßt es abbacken.

1) Eine engliſche Körbeltorte wird nach eben dieſer Vorſchrift verfertiget.

2) Man muß dieſe Torten warm eſſen, und ſie als Gaſtſpeiſen vom erſten Range anſehen.

113) Franzöſiſche Torte.

Man nehme ungefähr eine Kanne oder ein Quart ſüße Sahne, einige klein geſchlagene Eyerdotter, ein Paar geſtoßene Zwiebacke, Zucker, Zimmt, eingemachte Zitronſchalen, ein Viertelpfund geſtoßene Piſtacien; dieſes wird zu einer dicken ſämigen Marmelade abgerühret. Nachdem es erkaltet, kann man von Mandelteig ein Unterblatt mit einem kleinen Rande herum, auf einem Bogen Papier, als ein Herz formiren, oder auch rund, was einem für ein Modell beliebet. Das Abgerührte wird hineingethan, mit kleinen Scheibchen Butter beleget, und gebacken.

1) Wenn man obige Formen nicht belieben wollte, ſo kann man von Blätterteig, oder von feinem mürben Teige, ein Unterblatt in einer Tortenpfanne machen.

2) Dieſe Torte muß man warm eſſen, und man hat daran eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

114) Franzöſiſche Torte mit einem weißen Ueberzuge.

Es muß erſtlich ziemlich viel feiner mürber Teig, oder Blätterteig, gemachet werden. Hievon bereitet

man

man zehen bis zwölf dünne ausgerollte Kuchen, ſo breit, als man die Torte haben will. Dieſe Kuchen leget man auf ein Blech, und läßt ſie in einem Backofen gahr backen, oder auch in einer Tortenpfanne nach und nach gahr werden. Sie werden alsdann hingelegt, daß ſie kalt werden. Nun legt man erſtlich einen Kuchen auf eine platte Schüſſel, oder einen Teller; ſodann werden über dieſen erſten Kuchen eingemachte Sachen ganz dünne geſtrichen. Alsdann wird ein andrer Kuchen darauf gelegt, und mit dem Boden einer andern platten Schüſſel feſt darauf gedrückt. Sodann wird wieder eine andre Sorte eingemachter Sachen ganz dünne übergeſtrichen, hierauf wieder ein Kuchen aufgelegt, und mit ſolcher Abwechſelung fortgefahren, bis die Kuchen alle ſind. Der Rand der Kuchen wird zuletzt rund herum glatt und eben abgeſchnitten, und ein weißer Zuckerſpiegel überher gemacht, der recht ſtark und ſteif iſt. Wenn der Aufſtrich der Glaſur fertig iſt, ſo wird er mit geſchnittenem Zitronat und buntem Streuzucker ausgezieret, in der Wärme aber oder gegen das Feuer getrocknet.

1) Dieſe Torte wird als eine Hauptſpeiſe vom erſten Range angeſehen.

2) Man kann dieſes Gebackene warm und kalt eſſen. Ungeachtet der verſchiedenen Sorten von eingemachten Sachen kann man dieſe Torte noch ſo ziemlich als eine eben nicht ſehr undienliche Speiſe anſehen; indem die einzelnen Kuchen, woraus ſie zuſammengeſetzet iſt, vorhin beſonders gebacken, und nicht ſchliffſicht oder klitſchicht ſind. Die eingemachten Sachen aber, die dazwiſchen kommen, muß man ſo auswählen, daß ſie ſich vertragen, und einander nicht zuwider ſeyn.

115)

115) Torte Admirable.

Zu dieſer Torte muß man eine ſilberne oder blecherne Schüſſel haben. Es werden ein Paar Oblatkuchen ein ganz wenig angefeuchtet, daß ſie ſich biegen laſſen. Dieſe werden unten in die Schüſſel geleget, doch alſo, daß der Rand der Schüſſel einen Finger breit frey bleibe. Man ſchneidet hierauf vier dicke Striemeln von fein gemachtem Butterteige, einen Finger breit und hoch, legt ſolche kreuzweis über die Schüſſel, daß acht Ecken herauskommen, und leget in jede Ecke beſondre eingemachte Sachen. Das von ſechs Eyern zu einem ſteifen Schaume geſchlagene Eyerweiß wird nun gebrauchet, davon einen ſaubern Rand um die gemachte Torte zu ſetzen, welcher um den ganzen Schüſſelrand herumgehen muß. Es wird endlich alles mit fein geriebenem weißen Zucker beſtreuet und bey gelinder Hitze abgebacken.

1) Will man dieſe Torte verändern, ſo machet man erſtlich ein Unterblatt von Blätterteig in einer Tortenpfanne, oder auf einem Bogen Papier. Es wird eine Sorte eingemachter Sachen ganz dünne aufgeſtrichen, dieſes mit einer Oblate bedecket, dann wieder eine andre Sorte Eingemachtes darauf, und ſodann wieder Oblate. Dieſes mache man nach Belieben ſo viel und ſo hoch, als man es verlanget. Zuletzt wird ein ausgeſchnittener Deckel darüber gemachet, und die Torte gebacken.

2) Dieſe Erfindung der franzöſiſchen Kochkunſt wird unter uns als eine **Hauptgaſtſpeiſe vom erſten Range** geachtet.

116) Fleiſchtorte.

Nimm Kalbfleiſch, hacke es mit dem Nierenfette ganz klein, thue dazu Eyerdotter, Ingwer, Zimmt, Salz und Zucker, backe es in dem Tortenteige.

1) Wenn

1) Wenn man Kapaunenfleiſch zu einer Torte anwenden will, ſo muß man von einem gebratenen Kapaunen das weiße Fleiſch mit etwas Ochſenmark, oder friſchem Nierenfette, ganz fein hacken, hernach in einem Mörſel zerſtoßen, daß ein recht feiner Teig daraus werde. Dieſes Gehackte wird mit Zucker, geriebener Zitronſchale, Orangen- oder Roſenwaſſer, Salz, und acht oder zehen rohen Eyerdottern, wohl durch einander gerühret, das Weiße der Eyer zu einem ſteifen Schaume geſchlagen, und zuletzt auch dazu gerühret. Wenn ein Unterblatt von feinem Butterteige in einer Tortenpfanne gemachet worden, ſo wird der Rand ſauber umgekräuſet, das Angerührte hineingethan, Zucker übergeſtreuet und gebacken.

2) Von Kalbszunge macht man dieſe Torte: Die Zunge wird gahr gekochet, rein abgeputzet, zwölf ſaure geſchälte und von ihren Kernhäuſern befreyete Aepfel darunter gehacket, ein geſtoßener Zwieback, drey Viertelpfund Korinthen, eine geriebene Muskatennuß, Ingwer, Zimmt, und ein wenig Zucker darunter gemenget, und in einem feinen mürben Teige gebacken.

3) Dieſe Fleiſchtorten verſpeiſet man warm, und rechnet ſie unter die Gaſtſpeiſen vom erſten Range.

117) Gebackene Kälbernieren.

Wenn man eine gebratene Kälberniere hat, ſo ſchneidet man ſelbige mit dem Fette, das daran ſitzet, in Würfel, hacket es ferner etwas klein, thut es in eine tiefe Schüſſel mit einigen Händen voll feinen geriebenen Brodtes, vier klein geſchlagenen Eyern, ein wenig ſüßer Sahne oder Milch, Salz und geriebener Muskatennuß. Wem es beliebet, der kann auch ein

wenig Zucker und Korinthen hinzufügen. Dieſes alles wird wohl durch einander gerühret, als ein Finger hoch auf Semmelſcheiben geleget, in der Mitte ein wenig zierlich rund und hoch gemachet, mit einem warmen Meſſer glatt geſtrichen und übergekerbet, in einer Tortenpfanne gebacken, und oben vornehmlich die rechte Hitze gegeben. Unter der Tortenpfanne darf nur ein wenig Aſche liegen. Hat man Zucker in das Gehackte gethan, so wird auch beym Anrichten etwas übergerieben, ſonſt aber nicht.

1) Will man **eine Torte von gebratenen Kälbernieren** haben, ſo nimmt man ſie von einem kalten Kälberbraten, ſchneidet ſie mit dem Fett in kleine Würfel, hacket ſie hernach klein, und thut ſie in eine tiefe Schüſſel, oder in eine Kaſſerolle. Die Krume von zwey oder drittehalb Milchbrodten oder Semmeln, wenn ſie in ſüßer Milch eingeweicht geweſen, und wieder rein ausgedrücket worden, ſtößt man in einem Mörſel, daß ein Teig daraus werde, und thut ſie zu der Niere hinzu, nebſt acht bis neun Eyerdottern, klein geriebener oder fein gehackter Zitronſchale, Korinthen, Zucker, Salz, geriebener Muskatennuß, und rühret alles wohl unter einander. Zuletzt wird das zu einem ſteifen Schaume geſchlagene Eyerweiß auch dazu gerühret, ſodann aber ein Unterblatt von Butterteig in einer Tortenpfanne gemachet, der Rand ſauber umgekräuſet, das Angerührte hineingethan, und alſo, inſonderheit oben, langſam gebacken, aber kein Deckel von Teig übergeleget, ſondern nur Zucker etwas dicke überher geſtreuet.

2) Die gebackene Kälbernieren ſind **eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.** Sie müſſen nur warm gegeſſen werden.

118)

118) Zimmtröhrchen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl, und halb ſo viel geſtoßenen Zucker, menget es zuſammen, thut ein wenig abgeklärte Butter und ſechs klein geſchlagene Eyer dazu, und rühret dieſes mit ſüßer Sahne oder Milch zu einem ſämigen und fließenden Teige. Wem es beliebet, der kann Anies und Gewürze, beſonders aber geriebene Zitronſchale, mit darunter mengen. Ein glattes Kucheneiſen wird erſtlich auf beyden Seiten heiß gemachet, ſauber abgewiſchet und ein wenig geſchmieret, denn zur Zeit nur ein wenig Teig hineingethan, nicht allzu hart zugedrücket, ſo daß der Teig nur überall im Eiſen umher komme, und nicht allzu viel herausſpritze; denn aber mit Vorſichtigkeit auf beyden Seiten gelbbraun gebacken. Ehe das Eiſen wieder aufgemachet wird, ſchneidet man das Ausgeſpritzte rund herum ab, und wickelt die heiß aus dem Eiſen kommende Zimmtröhrchen ſogleich auf ein rundes Holz, und ſo fort an, bis ſie alle ſind. Wenn das Eiſen in der Folge nicht ablaſſen will, ſo ſchmieret man es ein wenig, ſonſt aber nicht.

1) Auf andre Art werden die Zimmtröhrchen auch ſo verfertiget. Nehmet ein Viertelpfund fein geriebenen Zucker, ein Viertelpfund fein geſtoßene Mandeln, ungefähr ein halbes Pfund feines Mehl, ein Viertelpfund abgeklärte Butter, ſechs klein geſchlagene Eyer, arbeitet dieſes alles wohl durch, rühret es ferner mit einem Nößel Milch ſo an, daß es nicht allzu dicke und auch nicht allzu ſteif werde, und backet es, wie das vorhergehende.

2) Man nehme ein Pfund geſtoßenen Zucker, ein Pfund fein Mehl, ein oder zwey Eyerdotter, menge dieſes zuſammen, und ſetze es mit Butter ungefähr in der Größe eines Eyes und ein wenig Waſ-

ſer übers Feuer, daß es nur langſam warm werde. Die Butter muß nur eben darin ſchmelzen, und das Waſſer muß auch nicht heiß ſeyn. Hiemit wird das Mehl und der Zucker nach und nach angerühret, bis es nach Gutdünken recht iſt. Man kann auch ein wenig Roſenwaſſer dazu thun, und denn wie vorher backen.

3) Dieſe Zimmtröhrchen, die man auch anderswo **Krullkuchen**, auch **Hohlhippen**, nennt, ſind ein **Gebackenes vom erſten Range**. Es wird ſowohl bey Tiſche gegeſſen, als auch außer der Mahlzeit bey Viſiten zum Wein und Koffee aufgeſetzet.

119) Portugieſiſches Gebackenes.

Ungefähr drey Viertelpfund friſche ausgewaſchene Butter wird zu Sahne gerieben, ein Pfund fein geſtoßener Zucker, und drey friſche Eyer, werden dazu gethan und wohl durch einander gerühret. Zuletzt muß auch ein Pfund feines Mehl dazu gerühret, kleine Paſtetenformen mit Butter beſtrichen, mit fein geriebenen Brodte beſtreuet, das Angerührte hinein gefüllet, und gleich abgebacken werden.

1) Dieſes Gebackene iſt **vom erſten Range**, und wenn es nicht das einzige auf der Tafel iſt, ſo wird es als eine Garnitur um große Kuchen herumgeleget, oder in einer andern Schüſſel den größern Kuchen zur Seite geſetzet.

2) Man verdirbt den Geſchmack dieſes Portugieſiſchen Gebackenen, wenn alte Butter dazu genommen wird, und es ſchmecket beſſer warm als kalt.

120) Marcipan.

Dieſe Art des Zuckergebackenen kann von ſüßen und bittern Mandeln, Haſelnüſſen, Piſtacien, Pinien und

und dergleichen gemacht, und auf mancherley Weiſe zubereitet werden. Nimm von dieſen Früchten, welche du willſt, zum Exempel ſüße Mandeln, wirf ſie in kaltes Waſſer, und laſſe ſie ſo lange liegen, bis die Schale herunter geht. Stoß ſie alsdenn mit Roſenwaſſer ganz klein, miſche hierunter ſo viel klein geſtoßenen Zucker, als die Mandeln wägen, menge es gut unter einander, und thue den Teig in die Pfanne über ein gelindes Kohlfeuer, rühre denſelben ſtets um, daß er nicht anbrenne. Laß ihn ſo lange in der Pfanne, bis er ſich von derſelben ablöſet, thue ihn alsdenn auf einen mit Zucker beſtreueten Tiſch, daß er darauf kalt werde. Arbeite ihn ſodann mit dem Mandel- oder Rollholze, wie einen andern Teig in die Breite, und bilde daraus nach deinem Gefallen allerley Figuren. Dieſe werden nachher in dem Ofen gebacken, wenn ſie wieder herausgenommen, und ein Eis darüber geſtrichen worden, abermals in den Ofen geſchoben, daß auch dieſes gahr werde. Wenn es großer Marcipan iſt, pfleget man ihn zugleich mit dem Eiſe oder Zuckerſpiegel, Piſtacien, Striemeln von Zitronen oder Pomeranzenſchalen, Zitronate und dergleichen zu beſtecken. Unter mehrern andern Bereitungsarten des Marcipans hat man noch folgende zu merken.

1) Nimm ein halb Pfund Mandeln, ziehe ſie ab, und ſtoße ſie mit ein wenig Roſenwaſſer ganz klein. Nimm ferner ein halb Viertel Pinien, weiche ſie in heißes Roſenwaſſer, laß ſie wieder kalt werden, reibe ein Pfund Zucker darunter, und verfahre damit wie mit dem vorigen.

2) Noch köſtlicher wird der Marcipan, wenn ein Pfund abgezogene, mit Roſenwaſſer klein geſtoßene, Mandeln, mit einem Pfunde klein geſtoßenem Zucker vermenget, und anderthalb Loth guten Zimmt, drey Quentchen Muskatenblumen, zwey Quentchen Nägelein,

lein, ein Quentchen Cardemom, alles klein geſtoßen, dazu gerieben werden. Dieſer Teig wird in eine Pfanne, über gelindem Kohlfeuer, ſtets umgerühret, bis er ſich ablöſet, und wenn er kalt, daraus formiret was man will, und gebacken.

3) Zu einem andern, gleichfalls köſtlichen, Marcipan, nimm acht Loth Mandeln, vier Loth Piſtacien, weiche ſie in Roſenwaſſer, daß die Schale abgehe. Sie werden hierauf mit Roſenwaſſer ganz klein geſtoßen, und ferner hinzugethan klein geſchnittene eingemachte Pomeranzen und Zitronenſchalen, jedes ein Loth, Zimmt ein Quentchen, Galgant ein halb Quentchen, Muskatenblumen ein Scrupel, klar geſtoßener Zucker zwölf Loth. Man reibet dieſes alles zuſammen, und verfährt damit wie mit dem vorigen.

4) Man nimmt ſo viel friſche Mandeln als einem beliebet, thut ſie in reines Brunnenwaſſer, und läßt ſie darinn weichen, bis die Schale abgeht. Wenn ſie abgeſchälet ſind, werden ſie wieder in Waſſer geworfen, ein Paar mal gewaſchen, und auf ein ſauber Tuch geleget, daß ſie ganz trocken werden. Nun werden ſie zwiſchen zweyen reinen Tüchern wohl abgerieben, die kleinen Körnlein, welche ſich abreiben laſſen, mittelſt eines Durchſchlages abgeſiebet, und die Mandeln ſodann mit ein wenig Roſenwaſſer ganz fein geſtoßen. Hiernächſt wird halb ſo viel fein geriebener Zucker, als man Mandeln genommen hat, den meiſten Theil nach, mit den Mandeln in einem großen Mörſel zu einem Teige geſtoßen. Den übrigen Theil des Zuckers aber wirket oder arbeitet man hinein, wenn der Teig aus dem Mörſel auf den Backtiſch gethan wird. Dieſer Teig kann ſo fort gebrauchet werden, oder man kann ihn, wie die vorhergehenden, auf gelindem Feuer ein wenig abtrocknen, und mit einer hölzernen Kelle vom Boden der Pfanne, oder, wenn es

ein

ein Keſſel oder Kaſſerolle iſt, mit einer hölzernen Keule abſtoßen, daß er ja nicht anbrenne, welcherhalb auch nur gelindes Feuer dazu gebrauchet werden muß. Iſt dieſer abgetrocknete Teig abgekühlet, ſo wird er wohl durchgewälgert.

5) Wenn man getrocknete Haſel- und Lamperts-nüſſe, ingleichen Welſchnüſſe, ſtatt der Mandeln, neh-men will, ſo muß man die aus den Schalen genom-menen Kernen in friſches Waſſer einweichen, bis ſich die Haut ablöſet. Hierauf verfähret man mit Reini-gung der Kerne, wie bey den Mandeln in der vierten Anmerkung geſaget werden. Dieſe zum Marcipan gebrauchte Nußkerne ſchmecken ſo gut als die Man-deln, und man kann ihnen gar keinen Unterſchied ab-merken.

6) Sowohl die Nüſſe, die getrocknet und nicht friſch ſeyn müſſen, als Mandeln, Piſtacien und Pi-nien, müſſen nicht ranzicht ſeyn, weil dem Marcipan davon ein übler Geſchmack beygebracht würde. Der häßlichſte Geſchmack aber entſteht unter allen aus Pi-nien, wenn ſie zu alt oder ranzicht geweſen ſind.

7) Man muß niemals Mandeln, Piſtacien, Pi-nien oder Nüſſe trocken ſtoßen, ſondern ſie immer mit ein wenig Roſenwaſſer anfeuchten. Denn wenn dieſe Befeuchtung mit Roſenwaſſer unterbliebe, ſo würde das trockene Stoßen aus den Kernen ein Oel heraus-bringen, wovon der Marcipan ſehr übel ſchmecket. Einige, die es beſſer machen wollen, nehmen, ſtatt des Roſenwaſſers, Orangenwaſſer, welches aber nicht ſonderlich den Geſchmack des Marcipans verbeſſert, wenn mancherley Gewürze darunter genommen werden.

8) Es iſt oben geſaget worden, daß man Marci-pan von allerhand Figuren machen könne. Man rol-let den Teig, bis zur Dicke eines kleinen halben Fin-gers, aus, und macht denn davon kleine Herzen,

Sterne, Kleeblätter, Roſen, oder nur ganz runde kleine Figuren, wie es einem jeden beliebet. Sie werden in einer Tortenpfanne, oder auf einem dünnen eichenen Brette (denn ein kienichtes würde einen üblen Geſchmack hervorbringen) in einem wohl verſchlagenen Backofen, nur ein wenig gebacken. Auf diejenigen Marcipanen aber, darauf man einen Guß oder Ueberzug machen will, muß man einen kleinen Rand ſetzen. Nämlich, man nimmt ein wenig von dem Marcipanteige, und wälgert ihn rund und dünne als zu einer feinen dünnen Pretzel aus, ſetzet davon einen ſaubern Rand rund herum an die Kante des Marcipans, und zwar in ſelbigem Modell wie ſie formiret iſt. Hierauf wird die Kante mit einer kleinen ſpitzen Scheere rund herum kraus und bunt eingeſchnitten, und ganz gelinde gebacken.

9) Auf den Backtiſch, auf welchen der Marcipanteig ausgeſchüttet und bearbeitet wird, ſoll, beſage obiger Vorſchriften, klein geſtoßener Zucker untergeſtreuet, hiemit aber das Anhacken des Teiges verhindert werden. Man kann aber eine Erſparniß des Zuckers hiebey anbringen, wenn man feines Mehl zur Hälfte unter den Zucker menget, welches dem Marcipan gar nicht ſchadet.

10) **Gefüllter Marcipan** iſt, wenn man aus einem oder dem andern vorhin beſchriebenen Marcipanteige große oder kleine Tortenböden, oder Unterblätter zu Torten machet, und ſolche mit weichen Confitüren füllet.

11) **Geſponnener Marcipan** iſt, wenn man mit einem glatten Brettlein den Marcipanteig, rund, lang und ſchmal, wie man es will, wälgert. Zu dem Ende muß das Brettlein ſowohl, als der Teig, mit Zucker fleißig beſtreuet werden, damit er ſich nicht anhänge, und das Auswälgern verhindere. Man formiret

miret aber aus dem nach Belieben gewälgerten Teige allerley Figuren, als Buchſtaben, verzogene Namen, Wappen, Blumen u. ſ. f., bäcket ſolches in dem Ofen ganz gelinde ab, und putzet die Schüſſeln oder andre Confitüren damit aus. Es geſchieht dieſes vornehmlich an Geburts- Namens- und Hochzeittagen, daß man, den Hauptperſonen zu Ehren, ihre verzogene Namen oder Wappen in dieſem geſponnenen Marcipane ihnen verſetzet, und die Hauptkuchen oder Confitüren damit ausputzet.

12) Einen Spiegel auf dem Marcipan machet man alſo: Es wird Eyerweiß zu Schaum geſchlagen, feiner weißer Zucker darunter gerühret, bis es dicke wird, alsdenn ſtreicht man es auf den Marcipan, und läßt es in gelinder Wärme trocken werden, weil es in der Hitze Blaſen bekömmt. Nach einer andern Art wird dieſer Guß auf den Marcipan gemacht, wenn von einem oder zweyen Eyern das Weiße genommen, klein geklopfet, und feiner durchgeſiebter Canarienzucker, bey Löffeln voll, dazu gethan und bis zu einem rechten weißen Brey gerühret wird. Hierauf wird ein wenig Zitronenſaft darein gedrückt, der Marcipan auf dem Boden mit etwas Zitronſaft beſtrichen, ſodann der Guß auch darein gethan, mit geſchnittenem Zitronat, eingemachten Zitron- und Pomeranzenſchalen, und buntem Streuzucker ausgezieret, und ſodann in gelinder Wärme abgetrocknet. Will man aber Eis von allerhand Farben auf den Marcipan haben, ſo läßt man Zucker mit ein wenig Waſſer ſieden, thut ihn vom Feuer, läßt ihn ein wenig abkühlen, miſchet darunter was für Farben man will, als Safran, Saftgrün, oder ſonſt unſchädliche Farben, ſtreicht es geſchwinde, ehe es kalt wird, auf den Marcipan, ſetzet ihn in den Ofen, und bäcket ihn in gelinder Wärme.

13) Der Marcipan iſt überall ein Gebackenes vom erſten Range.

121) Macronen.

Man nimmt ein Pfund geſtoßene Mandeln, ein halb Pfund geſtoßenen Zucker, und von vier Eyern das Weiße, vermenget und querlet alles wohl unter einander; alsdenn nimmt man eine Oblate, ſtreichet von dieſer Maſſe darauf, ſo groß als man die Macronen haben will, und bäcket ſie in einer jähen Hitze ſchön gelblich ab. Wer da will, kann auch klein geſtoßenes Gewürze, als Zimmt, Cardemom, Muskatennüſſe, und klein geſchnittene Zitronſchalen darunter rühren. Man findet faſt von keinem Gebackenen ſo vielerley Bereitungsarten, daher noch einige derſelben anzumerken ſind.

1) Nimm abgeſchälte Mandeln, ein Pfund, ſtoß ſie mit Roſenwaſſer klein, thue dazu ein Pfund klein geſtoßenen Zucker, nimm dann das Weiße von vier Eyern, zerſchlage es zu einem Schaum, rühre es alles wohl unter einander, laß den Teig in einer Pfanne heiß werden, und backe davon Macronen.

2) Ein Pfund abgeſchälte, weiß und ſauber abgewaſchene, und denn wieder getrocknete Mandeln, werden mit dem Weißen von zwey Eyern ganz fein geſtoßen, in ein Geſchirr gethan, und mit einem Pfunde fein geſtoßenen Zuckers wohl durchgerühret und durchgeſtampfet. Ferner wird das Weiße von vier bis ſechs Eyern zu einem ſteifen Schaume geſchlagen, und auch dazu gerühret. Hiezu thut man noch fein geſchnittenen Zitronat, rühret alles wohl durch einander, ſetzet davon kleine länglichte Klümpchen auf Oblaten, beſäet dieſe mit fein geſtoßenem Zucker und bäcket ſie gelinde.

3) Man nehme ein Pfund fein geſtoßene Mandeln und ein Pfund fein geſtoßenen Zucker, thue dieſes zuſammen in eine Kaſſerolle, und rühre es über gelin-

gelindem Feuer ſo ab, daß der Teig nicht mehr an die Hand klebe, wenn man ſolche daran hält. Man muß aber den Teig ja nicht allzu lange über dem Feuer laſſen, daß er nicht zu trocken werde. Wenn er nachgehends ein wenig abgekühlet iſt, ſo rühret man das Weiße von vier Eyern, nebſt klein geſchnittenem Zitronat, und klein gehackten Zitronſchalen dazu, und bäcket die Macronen wie vorher.

4) Wenn ein Pfund geſchälte Mandeln mit ein wenig Roſenwaſſer klein geſtoßen, und ein halbes Pfund geſtoßener Zucker hinzu gethan, dieſes aber zuſammen zu einem Teig geſtoßen worden; ſo muß man auch das Weiße von acht Eyern dazu mit unterſtoßen. Man thut dieſe Maſſe ſodann in eine ſaubere Pfanne, oder in einen Keſſel, ſetzet ihn in einen Backofen, der nicht mehr gar heiß iſt, und läßt es eine Weile darinn ſtehen. Dann nimmt man ſie heraus, rühret ſie wohl durch einander, ſetzet ſie wieder hinein, welches dreymal geſchehen muß. Wenn man den Teig zum drittenmal aus dem Ofen nimmt, ſo thut man noch ein halbes Pfund zerſtoßenen Zucker dazu, arbeitet den Teig damit wohl durch, ſetzet denn die Klümpchen auf Oblaten, und bäcket ſie, wie oben geſaget iſt. Will man in Würfel geſchnittenen Zitronat und fein gehackte Zitronſchalen auch dazu thun, ſo ſchmecken die Macronen deſto beſſer.

5) Macronen gehören unter das **Gebackene vom erſten Range**, und man machet auch von ihrem Teige andre Confitüren von allerley Figuren, als kleine Sterne, Rauten, Herzen u. ſ. ſ.

122) Kleine Mandelkränze.

Es werden ein oder zwey gute Hände voll abgeſchälte Mandeln in einem großen Mörſel zuerſt klein geſtoßen, das von zwey Eyern klein geklopfte Weiße

dazu gethan, und auch ein wenig zuſammen geſtoßen, hierauf aber auch ein Pfund geſtoßenen Zucker bey Händen voll dazu geſtoßen, daß ein rechter ſteifer Teig daraus werde, den man wälgern und rollen kann. Man thut dieſen Teig auf einen Backtiſch, menget etwas fein geſtoßenen und durchgeſiebten Zucker, mit feiner durchgeſiebter weißer Stärke oder Kraftmehle, zuſammen, wälgert damit den Teig aus, als wenn man kleine dünne Prezlein oder Kringelchen machen wollte. Dieſes wird in dünne Stücke geſchnitten, als ein Ring, groß oder klein, wie man es haben will, zuſammengebogen, oder es werden davon allerhand Figuren mit dazu verfertigten Inſtrumenten ausgeſtochen.

1) Man muß die Mandelkränze nur in mäßiger Hitze abbacken, damit ſie fein hoch auflaufen. Es kann dieſes ſowohl in dem Ofen, als in einer Tortenpfanne geſchehen; das Blech aber und die Tortenpfanne müſſen zuvor mit feiner durchgeſiebter weißer Stärke wohl beſtreuet werden, damit das Gebackene ſich wohl ablöſe, wenn es gahr iſt.

2) Dieſe Mandelkränze ſowohl, als die aus ihrem Teige bereitete kleine Figuren ſind ein Gebackenes vom erſten Range, welches wie die vorhin beſchriebenen Macronen gemeiniglich auf beſondern Aſſietten zur Tafel gebracht, oder auch wohl außer der Mahlzeit zum Wein oder Koffee vorgeſetzet wird. Man kann auch den Rand groſſer Kuchen damit auspußen, welches beſonders geſchiehet, wenn aus dem beſchriebenen Teige der Mandelkränze allerley kleine Figuren bereitet worden, die man wechſelsweiſe neben einander hinſetzet.

123) Zuckerbrod.

Das Zuckerbrod iſt ein Gebackenes von dem allerfeinſten Mehle, Eyern, Zucker und verſchiedenem Gewürze, welches in blecherne oder papierne Formen oder Kapſeln gegoſſen, und bey gelinder Hitze hart gebacken wird. Da das Zuckerbrod lange dauert, ſo muß man deſſen einen genugſamen Vorrath auf einmal backen, um ſolches Geſchäfte zur Erſparung der Zeit nicht allzu oft vornehmen zu dürfen. Dieſes muß vornehmlich geſchehen, wenn man friſche Eyer hat, weil ſelbige nicht in allen Jahreszeiten zu haben ſind. Von dieſem Gebackenen finden ſich, wie von den Macronen, ſo viele veränderte Vorſchriften, die, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, nicht alle angeführet werden können. Die bekannteſten aber ſind folgende:

1) Man nehme acht friſche Eyer, von welchen das Gelbe allein geſchlagen, und klein gerühret wird. Ein Pfund geriebener Zucker wird, bey Händen voll, nach und nach ſo eingerühret, daß das Angerührte recht raſch wird. Es folgen ein Löffel voll Roſenwaſſer, Cardemom und Zimmt, die mit der Maſſe wohl unter einander zu rühren ſind. Das zu einem ſteifen Schaum geſchlagene Eyerweiß, ſodann ein halb Pfund feines Mehl, und ein halb Pfund weiße durchgeſiebte Stärke, werden, eines nach dem andern, behende dazu gerühret, und dieſer Teig in kleine länglichte blecherne Formen, welche man zuvor mit Butter beſtreichen muß, gethan und gebacken. Wenn man keine blecherne Formen hat, ſo kann man papierne Käſtchen, eines halben Bogens groß, machen, ſolche gleichfalls aber mit Butter beſtreichen und darin backen.

2) Ein Pfund geſtoßener Zucker, zwölf Loth Kraftmehl, und vierzehen Loth Waizenmehl, werden mit

mit ſo viel friſchen zerſchlagenen Eyern und Wein, als nöthig ſeyn kann, zu einem Teige zuſammengerühret, und in ihren Formen oder Kapſeln in eine Tortenpfanne geſetzet, und ihnen unten und oben das gehörige Feuer gegeben.

3) Man nimmt zu fünf Eyern, die bey einer Viertelſtunde in einer Schüſſel wohl geſchlagen werden müſſen, ein Pfund durchgeſiebten Zucker, rühret ſolchen nebſt einem Loth geſtoßenen Zimmt, einem halben Loth geſtoßenen Nelken, und drey Pfund weiß Mehl darunter, menget es wohl durch einander, und verfährt mit dieſem Teige, wie oben geſaget iſt.

4) Man nehme ein Pfund Zucker, und laſſe denſelben kochen und läutern, bis er ein wenig dick wird, und denn abkühlen. Hierauf ſchlage man von zwölf Eyern das Gelbe und Weiße mit einer ſteifen Ruthe, daß ſie recht dicke werden, thue ſodann den gekochten Zucker dazu, wie auch ein Pfund durchgeſiebte weiße Stärke. Man rühret dieſes unter einander, und kann auch, wenn man will, Fenchel, oder Anies, oder geriebene Zitronſchalen hineinthun.

5) **Carlsbader Zuckerbrod** wird alſo bereitet: Man nimmt drey ganze Eyer, thut ſie in einen Topf, ſchlägt ſie ein wenig, ſchüttet ſechs Loth durchgeſiebten Zucker dazu, und ſchlägt es beſtändig auf eine Seite ſo lange, bis es recht dicke wird, damit die Stärke der Maſſe deſto eher befördert werde; ſie muß ſo ſtark werden, bis ſie ſich häufeln läßt. Nachgehends ſchüttet man drey Loth des beſten Mehls, oder auch Kraftmehls dazu, ſetzet den Topf ein wenig über Kohlen, bis er anfängt zu rauchen, ſchlägt das Angerührte alsdenn wiederum, bis es kalt iſt, ſchneidet einen Bogen Papier in die Länge in vier Theile, klecket mit einem gebogenen Löffel auf die Streifen Papier allezeit quer über, und einen Daumen breit von einander,

ſetzet

ſetzet es auf ein Backblech, ſiebet ein wenig Zucker darüber, ſchiebt es in den Ofen, der ziemlich heiß ſeyn muß, läßt es eine Weile ſtehen, ſieht aber einmal darnach, doch daß die Thüre nicht lange offen bleibe, weil es ſonſt niederfällt, wenn die Luft darauf geht, drehet es einmal herum, und läßt das Zuckerbrod bräunlicht werden, nimmt es heraus, und ſchneidet es mit einem Meſſer vom Papier. Iſt das Blech kalt, ſo thut man wieder anderes darauf, und bäcket das Zuckerbrod ſo geſchwinde nach einander, als es möglich iſt, ſonſt wird der Teig zu dünne, und läuft vom Papiere ab.

6) Franzöſiſch Zuckerbrod zu backen, nimmt man achtzehn Loth geſtoßenen Zucker, fünf Loth geſiebte weiße Stärke, drey Löffel voll Waizenmehl, Eyer und Wein darzu, klopfet dieſe beyden letztern wohl ab, daß ein Schaum werde, thut hernach den Zucker, und nach dieſem erſt das Mehl hinein, daß alles wohl durch einander komme, ſtellet es in die papierne Kapſeln, bäcket es in der Tortenpfanne mit Feuer unten und oben ab, und giebt Achtung, ob es in die Höhe geht, und gelblicht wird. Iſt dieſes, ſo nimmt man es heraus, und läßt es in der Wärme trocknen. Oder man nimmt durchgeſiebten Zucker, nach dem Gewichte von zwey Eyern, und ſchön Waizenmehl, nach dem Gewichte eines Eyes, ſchlägt zwey Eyerdotter in einen Topf, das Weiße aber davon ſchlägt man mit einem Meſſer auf einem zinnernen Teller zu Schaum, thut es in den Topf zu den Eyerdottern, ingleichen den Zucker, ſchlägt es mit einem ſaubern Rührlöffel beſtändig auf eine Seite, daß es weiß und ſo dicke wird, daß es Häuflein ſetzet; ſchüttet abgeriebene Zitronſchalen, ingleichen das abgewogene Waizenmehl dazu, ſchlägt es wohl unter einander, und thut es in blecherne Formen, die zuvor mit Butter wohl ausgeſtrichen

ſtrichen ſind, gießt ſie kaum halb voll, ſetzet ſie auf ein Backblech, ſchiebt ſie in den Ofen, der ziemlich heiß ſeyn muß, und thut es nach dem Backen gleich aus den Formen, ſo iſt es gut.

7) Das Zuckerbrod iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, welches in beſondern Schüſſeln oder Aſſietten nebſt andern Gebackenen aufgeſetzet wird. Auch wird es außer der Mahlzeit zum Wein und Koffee gegeben. So pfleget man es auch in Weinkalteſchalen und Weinſuppen, wenn es in kleinen Formen abgebacken worden, ganz einzulegen, ſonſt aber in mäßige Stücken zu zerſchneiden, oder zu zerbrecken. Es muß aber dieſes nicht zu frühe vor dem Eſſen geſchehen, damit es nicht, beſonders in den warmen Suppen, zergehe und aus einander ſchwimme, wie ein gleiches mit Biscuit geſchehen muß, wenn er zu gleichem Gebrauch verwendet wird.

124) Zuckerplätzchen.

Nimm drey friſche Eyer, ſchlage ſie wohl, thue ein halbes Pfund klein geſtoßenen Zucker dazu und miſche ſo viel Kraftmehl darunter, daß es ein dünner Teig werde, laß ihn hernach durch einen Trichter auf ein mit Butter geſchmiertes Papier zu kleinen runden Plätzchen trieſen, ſetze ſie in die Pfanne, und gieb ihnen ein gelindes Feuer. Unter den vielen verſchiedenen Bereitungsarten dieſes Zuckergebackenen ſind folgende die üblichſten:

1) Schlage zehen Eyer mit zwey Loth Roſenwaſſer zum Schaum, rühre ein Pfund Kraftmehl, und ein halb Pfund klar geſtoßenen und ausgeſiebten Zucker darunter, und mache, wie vorgeſaget, Plätzchen davon, und backe ſie. Man kann auch ein Loth Roſenwaſſer und eben ſo viel Zimmtwaſſer, ſtatt zwey Loth des erſtern nehmen. Will man Gewürze darunter haben, ſo kann es ein halb Loth Anies, oder Cardemom u. ſ. f. ſeyn.

2) Man

2) Man nehme zwölf Eyer, nämlich van acht Eyern das Weiße und Gelbe, und von vieren nur das Gelbe allein, und ſchlage dieſe Eyer mit einer ſteifen Ruthe, bis ſie recht dicke werden. Es wird ſodann ein Pfund klar geriebener Zucker dazu gethan, und abermals bey einer halben Stunde wohl geſchlagen, dann ein halb Pfund des feinſten Mehls und ein halb Pfund feine durchgeſiebte weiße Stärke dazu gethan, und zuſammen durchgerühret, hierauf auf ein Papier, groß und klein, wie man es will, geleget, und in einer Tortenpfanne, oder in einem Backofen, mit gelinder Hitze gebacken.

3) Nimm zwölf Eyer, das Gelbe und Weiße jedes allein geſchlagen, das Weiße hierauf zu einem ſteifen Schaum, und das Gelbe allein klein geſchlagen, dann beydes zuſammengerühret, hierauf ein Pfund fein geſtoßenen Zucker dazu und wieder gerühret, endlich auf ein Papier geſetzet, mit fein geſtoßenem Zucker beſäet, und dann gebacken.

4) Man nehme ein Pfund feinen geſtoßenen oder geriebenen Zucker, dann fünf gute, große, friſche Eyer klein geſchlagen, Zucker dazu gethan, und mit einer ſteifen Ruthe bey einer Stunde wohl geſchlagen, hierauf über Kohlfeuer gehalten, bis es lauwarm wird, aber immer geſchlagen, dann abgenommen und geſchlagen, bis es wieder kalt iſt. Endlich wird fein Mehl vier Loth, und Stärkmehl zwey Loth, hineingethan, durch einander gerühret, auf Papier geſetzet, mit feinem Zucker beſäet und gebacken.

5) **Spaniſche Biscotten oder Zuckerplätzchen** werden alſo verfertiget: Man ſchlage neun Eyer aus, das Weiße und Gelbe jedes allein, die Dotter klein gerühret, das Weiße aber zu einem ſteifen Schaum geſchlagen, dann zuſammengethan, und mit einer

einer ſteifen Ruthe abermals wohl geſchlagen. Hierauf wird es mit einem Pfunde geriebenen Zucker wiederum bey einer Viertelſtunde geſchlagen, darauf ein Pfund fein Mehl, klein geſchnittenes Gewürz und Zitronat darein gerühret, ſodann länglicht oder rund, auf Oblaten oder Papier geſetzt, mit Zucker beſäet, und dann gebacken. Eben dieſe Biscotten bereitet man auch ſo: daß man ein ganzes Ey und drey Eyerdotter nehme, ſolche mit einem Kuchenlöffel wohl klein klopfe, dann ein Viertelpfund fein geſtoßenen und durchgeſiebten Canarienzucker dazu thue, und eine Stunde ohne Aufhören rühre. Hierauf muß man ſechs Loth ſchönes feines Mehl darein rühren, mit dieſem Anrühren des Mehls aber nicht länger anhalten, als bis das Mehl nur eben durch einander iſt. Von dieſem Teige thut man in einen Trichter, und läßt länglichte Striemeln auf Papier laufen, ſo groß oder klein, als man es verlanget, dann mit gröblichem Zucker beſtreuet, der wie Sand ausſieht, hierauf unten und oben mit Feuer in einer Tortenpfanne gebacken, und hernach mit einem dünnen Meſſer von dem Papiere abgeſchnitten. Sie werden leicht und ſchön, und wem es beliebet, der kann auch ein wenig Biſam in den Teig thun.

6) **Spaniſche Prezeln** werden von eben dieſem Biscottenteige bereitet, der dazu beſonders mit etwas mehrerm Mehle ſteif genug gemachet wird. Es wird der Teig in länglichte Würſtlein gewälgert, daraus Prezeln formiret, und bey gelinder Hitze hart gebacken. Man formiret auch aus eben dieſem Teige Kronen und andre Figuren. Hat man klein geſtoßene, oder nur in länglichte Striemeln zerſchnittene Mandeln unter den Teig genommen, und Prezeln davon gemachet, ſo heißen ſie **ſpaniſche Mandelprezeln.**

7) Die Zuckerplätzchen ſind ein **Backwerk** vom erſten **Range**, und man bedienet ſich deſſen, wie

Nr.

Nr. 123. Anmerk. 7. von dem Zuckerbrodte geſaget worden.

125) Mandelbiscuit.

Es wird ein Pfund Mandeln mit Eyerdottern ganz fein geſtoßen, ein Pfund fein geſtoßener Zucker hinzugethan, mit noch ein Paar Eyerdottern wohl durchgerühret, hierauf aufgeſetzet, mit Zucker beſäet, und dann gebacken.

1) **Zitronbiscuit** wird eben wie der Mandelbiscuit bereitet, aber anſtatt eines ganzen Pfundes Mandeln wird nur ein halbes zu einem ganzen Pfunde Zucker genommen, von zwey Zitronen aber die Schalen dazu gerieben, und im übrigen wie der vorhergehende gebacken.

2) Dieſe beyden Biscuite werden als **eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range** geachtet.

126) Portugieſiſch Brod.

Nimm ein Viertelpfund abgeſchälte und mit Roſenwaſſer gröblich zerſtoßene Mandeln, ein halb Pfund klein-geſtoßenen Zucker, und ein wenig armeniſchen Bolus, reibe es unter einander, und thue dazu geſtoßenen Zimmt, Negelein, Cardemom, Muskatenblumen, jedes ein halb Loth, alles nur gröblicht zerſtoßen, Mehl ein halb Pfund, zerſchlagene Eyer, ſo viel genug iſt, daß ein Teig daraus kann gemachet werden. Mache Semmeln daraus, eines Queerfingers dicke, lege ſie auf ein mit Mehl beſtreuetes Papier, und backe ſie mit gelindem Feuer in einer Tortenpfanne, jedoch oben ſtärker als unten.

1) Man pflegt dieſes portugieſiſche Brod auch ſo zu backen, daß eine oder die andre Art obbenannter Gewürze weggelaſſen, oder wohl gar nur eine einzige Art

dieſes Gewürzes, welches am meiſten gefällt, genommen werde.

2) Dieſes Gebackene iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range.

127) Anisgebackenes.

Man ſchlage acht gute friſche Eyer in einem Topfe mit einer ſteifen Ruthe wohl klein, thue dann ein Pfund geriebenen Zucker, und nach Gutdünken etwas Anis dazu, ſchlage es wieder ein wenig, und mache es mit feinem Mehle hierauf ſo ſteif und dicke, daß man den Teig wälgern und rollen kann. Hievon machet man kleine länglichte Stücke, und ſchneidet ſie mit einem dünnen ſpitzigen Meſſer in die Länge über, aber nicht ganz durch.

1) Von dieſem Teige kann man auch allerhand Modelle machen, oder den Teig in Formen abdrücken, und in gelinder Hitze backen.

2) Ob zwar dieſes Gebackene zur erſten Ordnung gehöret, ſo bringt man es doch nicht ganz allein zur Tafel, indem manche Perſonen an Anis eben kein Belieben haben. Man vermenget es daher gern mit mancherley andern Sorten vom Kleingebackenen.

128) Oblatgebackenes.

Es werden erſtlich acht Eyer mit einer ſteifen Ruthe wohl zerſchlagen, ein Pfund geriebener Zucker hinzu gethan, und wieder geſchlagen, dann geſtoßener Cardemom, ein Pfund Mehl, auch ſonſt allerley beliebiges Gewürze hinzugefüget, durch einander gerühret, und dann auf Oblaten geſtrichen, ein wenig dicker als ein Meſſerrücken, hierauf aber in länglichte Striemeln geſchnitten, als Hobelſpäne, auf Papier geleget, und auf einem Bleche im Ofen, oder in einer Tortenpfanne, gebacken.

1) Ein Oblatgebackenes, wiewohl von ganz andrer Beſchaffenheit, iſt dieſes: wenn die Klare, daraus die gemeinen Oblaten gemachet werden, mit Zucker und Gewürze vermenget iſt, hieraus aber entweder gewiſſe Figuren gemachet werden, die man mit einem aus Eyern, Mehl und Zucker fein glatt abgeſchlagenem Teige, in welchen man noch Fenchel, Muskatenblumen und Cardemom ſtreuen kann, überſtreichet, und es, ehe es von einander fließt, auf einem Bleche in einem heißen Ofen abbäcket. Oder man füllet zwey ſchöne über einander gelegte Oblaten mit geſtoßenen Mandeln, Zimmt, wie auch Korinthen und Zucker, zieht dieſe durch einen ſehr klaren Eyerteig, doch daß nicht ſehr viel daran hängen bleibe, und leget ſie hurtig, ehe ſie recht weich werden, in ein ſehr heißes Schmalz, darinn ſie denn ſchön auflaufen, welche hernach, wenn man ſie heraus nimmt, nochmals mit Zucker und Zimmt können überſtreuet werden. Dieſe Fülle wird ungefähr eines Meſſerrückens dicke ganz trocken aufgetragen, der eine Rand aber muß mittelſt eines Pinſels mit Eyerweiß beſtrichen, und die andre Oblate alſo daran gedrucket werden, daß ſie beyde wohl zuſammenhängen; und dabey nimmt man in Acht, daß der beſtrichene Theil unter ſich in das Schmalz zu liegen komme.

2) Da ſchon öfters der gemeinen Oblaten gedacht worden, deren man ſich zu den Böden der Marcipane, Macronen und dergleichen bedienet, ſo iſt zu wiſſen, daß aus gutem Waizenmehl und Waſſer, aber auch zuweilen aus Mehl, Milch und Eyern, die Klare zu Anfange gar dünne, zuletzt aber etwas dicker angemachet werde. Von ſolcher Klare wird mit einem Löffel auf ein warmes Eiſen, welches aus zwey breiten wohl auf einander paſſenden Theilen beſteht, getragen,

das Eiſen ſtark zuſammengedrückt, und der Teig darinnen über einem Kohlfeuer gelinde ausgebacken.

3) Alles obbeſchriebene Oblatgebackene gehöret unter die Gaſtſpeiſen von der erſten Ordnung. Das letzte ſo genannte Oblatgebackene wird aber für ſich allein in beſondern Schüſſeln aufgetragen. Die beyden erſtern Arten werden gemeiniglich unter das Kleingebackene von Zucker und Eyern zuſammengeleget, um Verſchiedenes zugleich den Gäſten vorzulegen.

129) Ulmer Brod.

Man nehme ein oder zwey Pfund Mehl, zu einem Pfunde Mehl aber ein Viertelpfund Zucker, Muskatenblumen, Cardemom, ein wenig Pfeffer, Anis, Fenchel, auf jedes Pfund Mehl vier Eyerdotter und etwas friſche Bärme. Dieſes alles wird in eine Kaſſerolle oder ſonſt ein Geſchirr gethan, und mit lauwarmer Milch zu einem Teig angerühret, der nicht ſteifer oder dünner iſt, als daß er nur eben von dem Geſchirre abläßt. Nun machet man hievon kleine längliche Kuchen, ſetzet ſie auf ein Blech, und läßt ſie an einem warmen Orte ſtehen, daß ſie aufgehen. Hierauf ſchneidet man einen Schnitt in die Länge über, und thut ſie in einen Ofen, daß ſie gahr werden. Den Ofen aber muß man nicht viel aufmachen, daß die Luft nicht daran komme. Wenn ſie gahr ſind, ſo ſchneidet man ſie mitten durch, und ſetzet ſie wieder in den Ofen, daß ſie noch trocknen. Wenn man nicht viel Kuchen machen will, und man eine große Tortenpfanne hat, ſo kann man ſie auch darinn abbacken.

1) Eine andre Art, Ulmer Brod zu backen, iſt dieſe: Man rühret ungefähr vier Hände voll des beſten Mehls in ein Nößel guter Sahne, oder in Ermangelung derſelben, in ſo viel gute ſüße Milch. Wenn

es nun ſein glatt abgerühret iſt, ſetzet man es auf einen warmen Ofen, daß es ein wenig gehe. Alsdann thut man vollends hinzu: zwey Eyer, und von vieren noch die Dotter, ein halb Pfund klar geriebenen Zucker, ein halb Loth Cardemom, ein halb Loth Muskaten und dergleichen Gewürz, nebſt ſo viel Mehl, daß es ein rechter Teig werde. Von ſolchem Teige formiret man runde Brodte, ſetzet ſie auf ein Blech, läßt ſie bey einem Ofen etwas erhärten, und bäcket ſie endlich gahr. Wenn ſie kalt ſind, ſo ſchneidet man ſie in Fingers dicke Scheiben, und dörret ſie bey der Wärme völlig ab.

2) Die erſte Art des Ulmer Brodes wird gemeiniglich warm gegeſſen. Es geſchieht dieſes zwar auch mit der letztern Art, doch wird dieſe mehr kalt und alt gegeſſen, weil ſie in letzterem Zuſtande noch immer beym Weine gut ſchmecket, und man rechnet dieſes Gebackene unter die Gaſtſpeiſen vom erſten Range.

130) Gelbes Brod.

Nimm ein halb Pfund geſtoßenen Zucker, zwey Pfund Waizenmehl, zehen Eyerdotter, zwey ganze Eyer; zerſchlage die Eyer wohl, rühre dann erſtlich den Zucker hinein, hernach das Mehl, miſche es wohl unter einander, thue es alsdann in eine mit Butter beſchmierte papierne Kapſel, lege es in die Tortenpfanne, und backe es mit geſchwindem Feuer. Wenn es aber recht in die Höhe iſt, ſo gieb oben ſtärker Feuer, daß es eine harte Rinde bekomme, nimm dann ein unter Waſſer gerührtes Eydotter, und beſtreiche es damit, daß es nicht verbrenne. Schneide länglichte Stücke daraus, weil es noch warm iſt, und laß es bey der Wärme völlig trocken werden.

1) Das gelbe Brod wird gemeiniglich kalt und alt gegeſſen, indem es ſich lange hält.

2) Dieſes Gebackene iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, und wird beym Wein und Kaffee verſpeiſet.

3) Tellerbrod wird nicht weniger geachtet. Man röſtet ½ Pfund fein geriebenes Roggenbrod auf langſamen Feuer in einem Caſtroll ganz trocken, bis es gelblich wird, läßt es wieder kalt werden; dann ſchlägt man 4 ganze Eyer in ein Geſchirr, thut ½ Pf. Zucker, von 2 Zitronen die Schale, eine fein gehackte candirte Orangenſchale und einige Priſen Zimmt dazu, rühret dies eine halbe Stunde zuſammen, thut das Brod dazu, und bäckt es in einer mit Butter ausgeſtrichenen papiernen Capſel im verſchlagenen Ofen gahr, läßt es kalt werden, ſchneidet es in halbe Finger breite Streifen, röſtet es im Ofen oder auf dem Roſte gelbbraun, und giebt es zur Tafel.

Auf eine andre Art kann man ſo verfahren: Man rühret ¼ Pfund Butter in einem Caſtroll zu Schaume, ſchlägt 2 ganze Eyer und 4 Eydotter dazu, thut ¼ Pf. geſtoßenen Zucker, eine Priſe Zimmt, etwas abgeriebene Zitronſchale, und 6 Loth fein durchgeſiebtes Brod dazu, ſetzet kleine Häufchen davon auf Papier, ſtreuet Zucker und geſchnittene Mandeln darauf, und bäckt ſie im verſchlagenen Ofen gahr.

131) Paſtetenbrod.

Man ſtößt entweder ſchwarzes getrocknetes, oder reibet hartes Roggenbrod klein, vermenget es mit vielem Zucker, nebſt etwas gequetſchtem Anis und Coriander, und ein wenig weißem Mehl, machet es mit zerklopftem Eyerweiß an, daß ein recht dicker Teig daraus werde. Hierauf wird es in Form eines kleinen Brödleins auf Oblate geſtrichen, in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen mit gelinder Hitze gebacken. Wenn

es

es gahr iſt, ſchneidet man es, weil es noch weich iſt, in dünne Stückchen, leget dieſe an einen warmen Ort hin, daß ſie vollends erhärten.

1) Man ſieht aus dieſer Beſchreibung, daß dieſes Gebackene von dem Umſchlage einer ausgebackenen Paſtete zu unterſcheiden ſey.

2) Paſtetenbrod iſt ein Gebackenes vom erſten Range, welches, außer der Verſpeiſung bey Tiſche, auch außer der Mahlzeit zum Frühſtück, oder bey einem Glaſe Wein vorgeſetzet wird, indem es ſich lange hält, und gleichſam eine Art des Zwiebacks vorſtellen kann.

132) Pommeranzenbrod.

Nehmet ein halb Pfund trockne Pommeranzenſchalen, ſchneidet das inwendige weiße Unſchmackhafte heraus, werfet ſie in ein Zuckerglas, gießt ein Pfund Syrup darauf, und laſſet ſie acht Tage weichen. Alsdann nehmet ein Viertelpfund geſchälte, und in drey bis vier Stücke zerſchnittene, Mandeln, ein Loth gröblich zerſtoßenen Fenchelſaamen, ein halb Loth Muskatenblumen und ein wenig Weinſteinſalz, rühret alles dieſes in den Syrup zu den Pommeranzenſchalen, und nachgehends ſo viel feines Mehl dazu, daß ein guter, doch nicht allzu feſter, Teig daraus werde. Formiret einen langen Striezel oder Brod davon, laſſet es eine Stunde bey einem warmen Ofen etwas aufgehen; hernach backet es wie ander Brod oder Semmel. Wenn es gahr gebacken iſt, ſo nehmet es aus dem Ofen, und ſchneidet es noch heiß in Fingers dicke Schnitten, beſtreuet ſie mit Zucker und Zimmt, und laſſet ſie auf Papier bey dem Ofen trocken werden.

1) Pommeranzengebackenes iſt von Pommeranzenbrod wohl zu unterſcheiden. Jenes wird ſo bereitet: Man nehme acht bis zehen friſche und reife Pom-

Pommeranzen, reibe das Aeußere der Schalen ganz dünne ab, und thue ſolches in ein Geſchirr. Dann ſchäle man die dicke weiße Schale von dem Inwendigen auch herab, und ſchneide das Inwendige in vier Theile. Die Kernen werden herausgeſuchet und weggeworfen, das andre aber ein wenig klein gehacket und zu den abgeriebenen Schalen gethan, ſodann auch ein Viertelpfund trocken geſtoßene Mandeln, und zwölf Loth oder etwas mehr fein geſtoßener durchgeſiebter Zucker, welches alles durch einander gerühret wird. Zuletzt muß man drey bis vier Eyerweiß zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, dazu rühren, und dieſe Maſſe in einem blechernen Reiſe abbacken. Man kann auch ein Unterblatt von feinem Butterteige in einer Tortenpfanne machen, den Rand ſauber umkräuſen, und darinn ausbacken.

2) Zitronenbrod iſt, wenn etwa von zwey friſchen Eyern das Weiße zerklopfet, von zwey friſchen Zitronen das Aeußere der Schale abgerieben, dieſes aber unter das Eyerweiß gerühret wird. Man miſchet zwey Pfund Staubzucker (geriebenen und durchgeſichteten Zucker) darunter, machet alsdann runde Kugeln daraus, wie ein Eydotter groß, treibt ſie auf in runde, eckichte, und längliche Plätzchen, leget ſie auf Papier, und bäcket ſie bey gelinder Hitze in der Pfanne, bis ſie auflaufen. Wenn man aber nach eben dieſer Vorſchrift, ſtatt der Zitronen, Pommeranzenſchalen abreibet, ſo hat man auch hieran ein verändertes Pommeranzenbrod.

3) Pommeranzen- und Zitronenbrod gehöret unter das Kleingebackene vom erſten Range; das Pommeranzenbrod, nach der erſten Vorſchrift und auf Zwiebackart gebacken, iſt eine Dauerſpeiſe, deren man ſich gern beym Weine bedienet.

4) Pom-

4) Pommeranzengebackenes nach Nr. 1. iſt auch eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range, die meiſtens nur kalt gegeſſen wird.

133) Mandelbrod.

Nehmet Zucker und Mehl, jedes ein halb Pfund, drey Dotter und vier ganze Eyer, vier Loth Mandeln, zwey Löffel voll Roſen- oder Zimmtwaſſer, Cardemom, Muskatenblumen und Zimmt, jedes ein halb Loth, eine gute Hand voll Anis, auch wenn man will, zwey Loth eingemachte Zitronſchalen, und eben ſo viel Pommeranzenſchalen und Zitronat. Die Eyer muß man zuerſt lange rühren; denn je länger dieſes geſchieht, je ſchöner wird das Brod. Hernach kann man den Zucker nach und nach einrühren, hierauf das Mehl und Gewürze, und dann die eingemachten, in länglichte Striemeln zerſchnittenen Schalen. Zuletzt ſchmieret man die dazu gehörige Pfanne mit Butter, beleget den Boden, und neben herum, mit Oblaten, ſchüttet den Teig darein, und läßt ihn ausbacken, ſchneidet dann, wenn er erkühlet iſt, Schnitten daraus, und bräunet ſie ab, oder trägt ſie auch unabgebräunet auf.

1) Eben dieſes Mandelbrod wird auch ſo bereitet: Man nimmt zu acht wohl zerklopften ganzen Eyern und ſechs Dottern länglicht geſchnittene Mandeln, die aber abgehäutet ſeyn müſſen, Zimmt, Muskatenblumen, Cardemom und Zitronat, nach Belieben; gießt fünf bis ſechs Löffel voll Roſenwaſſer dazu, und miſchet drey Viertelpfund Zucker und eben ſo viel ſchönes Mehl darunter, rühret alles wohl unter einander, beſtreichet die Pfanne mit Butter, das Brod aber, wenn es gebacken und in Stücke zerſchnitten, mit Eyerweiß, und trocknet es in gelinder Wärme ab.

2) Nehmet ein halb Pfund mit Roſenwaſſer geſtoßene Mandeln, drey Viertelpfund geſtoßenen Zucker, zehen friſche und wohl zerklopfte Eyer, und ein halb Viertelpfund Waizenmehl, wirket alles wohl unter einander, backet es dann auf einem Papiere in der Pfanne, ſchneidet es in Stücken, beſtreichet es mit Eyerweiß, und ſtreuet geſtoßenen Canarienzucker darüber.

3) Dieſes Mandelbrod gehöret unter das **Kleingebackene vom erſten Range**, und wird ſowohl bey, als außer der Mahlzeit, theils warm, theils kalt gegeſſen.

134) Nonnenbrod.

Zu dieſem Gebackenen nimmt man eine Marcipanmaſſe, dergleichen Nr. 120. beſchrieben ſind. Bey dem Nonnenbrodte werden die Gewürze aber nur gröblich zerſtoßen und gröblich zerſchnitten. Dieſe ſind: Pfeffer, Zimmt, Negelein, Cardemom, Muskatenblumen, Zitronat, Zitronenſchalen und eingemachter Ingwer. Man menget dieſe Gewürze unter die Marcipanmaſſe, formiret runde Küchlein daraus, ſchlägt ſie in den Teig, und läßt ſie in der Tortenpfanne fein gelblicht abbacken.

1) Der in den Küchen bekannte **Nonnenteig** iſt von dem Nonnenbrodte zu unterſcheiden. Jener iſt nichts anders, als ein aus Mehl, Milch, weißem Wein, Eyern und Salz wohl durch einander gemiſchter Brey, daraus allerley in Butter gebackene Speiſen zubereitet werden. Wenn er dünne iſt, und das Eyerweiß davon gelaſſen werden, ſo iſt es eine Klare, dergleichen ſchon oben beſchrieben, in welche ſcheibicht geſchnittene Aepfel, Erdſchwämme, Artiſchocken und dergleichen, eingetunket und in heißer abgeklärter Butter ſo lange umgekehret werden, bis ſie goldgelb geworden, worauf man

man die mit der Schaumkelle herausgenommene Sachen abtrocknen läßt, ſolche ordentlich auf eine Schüſſel leget, mit Zucker überſtreuet, auch wohl einige Tropfen Roſen- oder Orangenwaſſer darüber tröpfelt. Es wird auch aus dieſem Teige, der aber alsdann etwas dicker ſeyn muß, allerhand Gebackenes gemachet, eine eiſerne Forme erſt in heiße Butter gehalten, hernach ſachte in dieſen Teig unterwärts dergeſtalt getunket, daß das auf dem Eiſen befindliche Modell überall damit bedecket werde. Dieſe alſo mit Teig überzogene Forme wird hierauf wieder in gedachte heiße Butter gehalten, da ſich dann der Teig alsbald vom Eiſen ablöſet, etwas aufquillt, und ſich daraus fein gelb abbacken läßt. Wenn man aber den Nonnenteig ſo ſtark oder ſteif machet, daß er ſich wälgern und ſchneiden läßt, und alsdann kleine Plätzchen, oder andre Formen, z. E. Mandeln oder dergleichen daraus geſchnitten, dieſe aber in heißer Butter fein gelb gebacken werden, ſo geben ſolche, weil ſie in der heißen Butter trefflich aufzulaufen pflegen, ein anſehnliches Gebackene, womit allerley Gerichte ausgeputzet oder garniret werden,

a) Nonnenbrod iſt eine Gaſtſpeiſe vom erſten Range. Was aber von dem Nonnenteige nicht zur Garnitur bereitet iſt, gehöret nur unter die Gaſtſpeiſen der zweyten Ordnung.

135) Zwieback.

Der Zwieback, oder Zweyback, hat ſeinen Namen von zweymaligem Backen, welches zu dem Ende geſchieht, daß er hart und dauerhaft gemacht werde. Er wird eingetheilet in groben und feinen Zwieback. Der grobe Zwieback wird, wie anderswo, alſo auch in Deutſchland, zu Kriegeszeiten, für die Armeen gebacken. Der feine Zwieback aber wird aus recht feinem

Waizen-

Waizenmehle bereitet, welchen letztern man aber in gemeinen und beſſern wiederum eintheilen muß. Man hat von letzterem gar mancherley überall bekannte Arten, je nachdem ſeine Ingredienzien zur Erhöhung ſeines Geſchmacks beſſer und köſtlicher ſind.

1) Gemeiner feiner Zwieback wird nur aus recht feinem Waizenmehl und Waſſer, ohne Gewürze, bereitet. Dieſen Zwieback muß man vorräthig haben, um ihn zu mancherley Gebackenen, wie die vorhergehende Vorſchriften beſagen, zu gebrauchen. Wenn man aber in ſolchen Vorſchriften die Proportion des Zwiebacks zu einer Kuchenmaſſe angezeigt hat, ſo muß man wiſſen, wenn ein oder mehrere Zwiebacke angegeben worden, daß man ſolche von der Größe meynet, wie ein oder mehrere Zwiebacke mit einem oder mehrern Pfennigen bey den Bäckern in den Städten bezahlet werden. Will man ſich daher in der Haushaltung dieſe Zwiebacke auf dem Lande ſelbſt backen, ſo muß man ſich obiges Verhältniß merken, damit weder zu viel noch zu wenig geſtoßener Zwieback in die Kuchenmaſſe komme. Es werden aber auch dieſe gemeine feine Zwiebacke in Milch- Wein- und andre Kalteſchalen, auch wohl Suppen, gebrocket, oder auch geſtoßen an die Speiſen gethan, daß es alſo auch in ſolcher Abſicht rathſam iſt, ſich dieſe Zwiebacke im Hauſe nicht abgehen zu laſſen. Was aber die feinern und beſſern Zwiebacke anbetrifft, ſo muß man ſich folgende Bereitungsarten, als die üblichſten, empfohlen ſeyn laſſen:

2) Nimm ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, und Anis nach Belieben, zerſchlage vier Eyer in laulichtem Waſſer, backe es in dem Backofen, und wenn es gebäcken, ſo ſchneide es in der Mitte von einander, und backe es noch einmal. Wer nicht gerne Anis ißt, der läßt ihn weg.

3) Meh-

3) Nehmet zu einem Pfunde Zucker zehen Eyer, thut von den Eyern das Weiße hinweg, und ſo viel Mehl dazu, als zu einem rechten Teige genug iſt, miſchet ein wenig Fenchel dazu, der gröblich zerſtoßen ſeyn muß, ſchneidet es in Stücken, und backet es zweymal.

4) **Carlsbader Zwieback** iſt, wenn man auf vier Loth fein zerriebenen Zucker in einem Töpfchen zwey Eyer zerſchlägt, und drey Loth geſtoßene Mandeln, etwas Negelein, geſchnittene Zitronſchalen, wie auch vier Loth Mehl damit vermiſchet, hierauf aber Formen von Papier, einer Hand breit, und ſo lang als das Backblech iſt, machet, den Teig darauf thut, aber dieſe Formen nur halb voll leget, und ſie auf das Blech zum Backen ſetzet. Iſt der Zwieback nun braun genug geworden, und über das Papier geſtiegen, ſo ſchneidet man Schielchen, leget ſie dichte aufs Blech, läßt ſie in dem Ofen hart werden, nimmt ſie hierauf wieder heraus, und verwahret ſie zum Gebrauche.

5) **Holländiſcher Zwieback oder Biscotin** wird alſo verfertiget: Man nimmt von friſchen Eyern das Weiße, ſchlägt es zu einem ſteifen Schaum, reibet von einer Zitrone das Gelbe, gießt das Eyerweiß in einen Mörſel, thut die abgeriebene Zitronſchale nebſt dem Safte der Zitrone darunter, thut weißen klar geriebenen Zucker dazu, bis es eine Maſſe giebt, die man auswälgern kann. In währendem Auswälgern gebrauchet man Zucker anſtatt des Mehls, ſchneidet es alsdann mit der Forme aus, und bäcket es bald. Wenn die Maſſe lange liegt, ſo geht ſie nicht auf, man muß ſie daher alsbald auf ein Papier in die Tortenpfanne legen, und mit ſtarkem Feuer geſchwinde aufbacken laſſen. Wenn der Zwieback ſich gut gehoben und gelb geworden, ſo iſt er recht.

6) Die

6) Die itzt beſchriebenen feinern Zwiebacke kommen ſowohl auf den Nachtiſch, als auch außer der Mahlzeit zum Frühſtück oder zum Wein. Es ſind aber die Zwiebacke Nr. 2. und 3. nur Gaſtſpeiſen von der dritten Ordnung, hingegen ſind Carlsbader und Holländiſcher Zwieback ein Gebackenes vom erſten Range. Wenn man die Zwiebacke an einem trocknen Orte aufbewahret, ſo muß man zuſehen, daß ſie keinen fremden Geſchmack von daneben ſtehenden Sachen, die einen ſtarken Geruch von ſich geben, annehmen.

136) Honigkuchen, Pfefferkuchen, Lebkuchen.

Die Honigkuchen ſind entweder gemeine, oder ſo genannte Gewürzpfefferkuchen. Die gemeinen Honigkuchen werden blos aus Honig und Mehl, auch wohl Pfeffer gemachet, davon man ſich der dicken in der Küche bedienet, um manchen Brühen einen guten Geſchmack zu geben. Die Gewürzpfefferkuchen werden ſehr verſchieden bereitet. Man kann an folgenden Vorſchriften genug haben:

1) Nimm vier Pfund Honig, fünf Viertelpfund Zucker, ſiede es zuſammen, und ſchäume es wohl, menge darunter feines Mehl, ſo viel genug iſt zu einem ſtarken Teige, knäte folgendes darein: Zimmt, Negelein, jedes ein Loth, Cardemom fünf Quentchen, Anis, Fenchel, Coriander, jedes ein Loth, Pfeffer, Ingwer, Muskatenblumen, jedes ein halb Loth, klein geſchnittene Zitronſchalen drittehalb Loth, abgezogene und länglicht zerſchnittene Mandeln ein halb Loth; knäte es wohl, drücke es in Formen, backe es, und wenn es aus dem Ofen kömmt, ſo beſtreiche es mit Waſſer.

2) Nimm zwey Quart oder Kannen Honig, zwey Pfund Zucker, ſiede es mit einander, gieß es in warm gemach-

gemachtes Waizenmehl, rühre es unter einander, und miſche folgendes Gewürze darunter: Ingwer acht Loth, Cardemom, Zimmt, jedes 4 Loth, Negelein, Muskatennuß, jedes 2 Loth, alles gröblich zerſtoßen, mache einen Teig, und verfahre damit, wie vorhin gemeldet.

3) Die **Nürnberger Lebkuchen**, oder **Mandelpfefferkuchen**, werden alſo gemachet: Man nimmt Honig und Farinzucker, jedes gleich viel, läßt beydes ein wenig über dem Feuer zergehen, miſchet Gewürznegelein, Ingwer, Pfeffer, Zimmt, Zitronat, Zitronſchalen und einen guten Theil abgezogene Mandeln, alles gröblich zerſtoßen und zerſchnitten, darunter, und zwar jedes nach Belieben, vermiſchet es wohl durch einander, wirket es mit Waizenmehl zu einem Teige ab, drücket ſelbigen in Formen, und läßt ſie in dem Ofen backen, überſtreicht ſie dann mit Honigwaſſer; ſo ſind ſie fertig.

4) **Weiße Mandelkuchen** aber werden ohne Honig, aus Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürze folgendergeſtalt verfertiget: Man läßt ein Pfund Mandeln etliche Stunden lang in kaltem Waſſer liegen, zieht ihnen die Haut ab, und trocknet ſie mit einem Tuche, ſchneidet hierauf die Mandeln nach der Queere, jede in drey Theile, leget ſelbige auf Papier, dieſes aber auf ein Blech, und trocknet ſie in einem Backöfelein, oder in der Backröhre ab, daß ſie ein wenig bräunlicht werden. Ferner nimmt man ein Pfund ſchönen trocknen Zucker, und eben ſo viel wohl getrocknetes Mehl, ſchlägt acht kleine Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab. Wenn dann die Mandeln erkühlet ſind, ſchüttet man ſie in den Teig, wie auch anderthalb Loth guten Zimmt, Muskatennuß, Muskatenblumen und Cardemom, jedes ein halb Loth, und zwar alles gröblich zerſchnitten. Dieſen Teig ſtreicht man auf Oblaten, ſo groß man ſie haben will, doch daß man ihn ja

nicht

nicht allzu dick auftrage; leget ſolche auf Papier, ſetzet ſie auf das Blech, und läßt ſie gemach backen. Sollte der Teig gleißend werden, daß er fließen wollte, darf man nur ein wenig Mehl darunter miſchen.

5) Eine andre Art, dieſe weiße Mandellebkuchen zu backen, iſt auch dieſe: Rühret zwey ganze Eyer, und von zweyen andern das Weiße eine gute Stunde, nehmet hernach ein halb Pfund genau gewogenen Zucker, acht Loth Kraft- oder Stärkmehl, und vier Loth ſchönes Mehl; rühret ſolches allgemach unter die Eyer, zuvor aber ſchneidet und bräunet ein halb Pfund Mandeln ein wenig ab, und miſchet ſie mit allerley Gewürze, als Zimmt, Muskatennuß, Cardemom, jedes ein Quentlein darunter, verfertiget übrigens die Kuchen, wie bereits oben gedacht. Oder: Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, trocknet ſie mit einem Tuche, ſchneidet ſie Viertelweiſe, leget ſie auf Papier, und bräunet ſie in der Röhre ab. Nehmet ferner zwölf Loth ſchönes Mehl, vierzehn Loth Zucker, und von fünf Eyern das Weiße, ſammt zwey bis drey Dottern, rühret ſie in einer Schüſſel wohl unter einander, thut ein halb Loth Muskatennuß, eben ſo viel Zimmt, ein klein wenig Anis und Roſenwaſſer dazu, rühret alles nochmals wohl unter einander, und thut letzlich die abgebräunte Mandeln dazu: Streichet dieſen Teig auf Oblatenblättlein, backet die Kuchen wie die vorigen, und behaltet ſie auf an einem warmen Orte, daß ſie fein röſch bleiben.

6) Die ſo genannten **Pfeffernüſſe** werden ſo zubereitet: Man nimmt ein Ey, rührt ein Viertelpfund guten durchgeſiebten Zucker daran, die gelbe Schale von einer Zitrone, welche auf einem Reibeeiſen abgerieben, oder ſehr dünne abgeſchälet und ganz klein geſchnitten werden muß, und Pfeffer, wie auch Cardemom; wem es beliebt, der kann auch klein geſchnittenen

Zitro-

Zitronat daran thun, und alsdenn ſo viel Mehl, bis es ein rechter Teig wird, der ſich mit einem Mandelholze treiben läßt. Wenn der Teig ungefähr Fingers dicke aufgetrieben worden, ſo ſticht man ihn mit einem hohlen Ringe von Blech ordentlich aus, und bäckt dieſe Plätzchen in einem Backöfchen, oder ſogenannten Conditorsofen, oder in einer Tortenpfanne.

7) Die Gewürzpfefferkuchen werden in unſern Gegenden weniger, als anders wo, auf die Mittagstafel gebracht. Sie werden bey uns mehr des Morgens, entweder mit oder ohne Brandwein und Liqueurs, als ein Frühſtück, oder überhaupt als Naſchwerk von den Kindern verzehret. Mit den Pfeffernüſſen iſt es auch ſo, wiewohl ſie zuweilen unter den übrigen Confect mit auf den Tiſch kommen.

137) Nocken.

Man treibt ein halb Pfund geſchmelzte Butter in einer Kaſſerolle oder in einem Tiegel mit einem Rührlöffel ab, daß ſie recht quillet, ſchlägt ein Ey daran, und rühret es wieder klar ab; hernach ſchlägt man wieder ein Ey hinein, und machet es wieder alſo, auf welche Art man auch mit dem dritten und vierten Eye verfahren muß. Nach dieſem wird ſo viel Waizenmehl darein geſchüttet, daß man den Teig mit Rühren bezwingen kann, thut ein wenig geſtoßene Muskatenblumen darunter, und rühret den Teig ab; inzwiſchen ſetzet man in einem Tiegel, oder in einer Kaſſerolle, Milch übers Feuer, machet einen Löffel in der Milch warm, und ſtößt kleine Stückchen von dem Teige ab, faſt auf die Art, als man Schneeballen machet, leget ſolche in die ſiedende Milch, und läßt ſie eine Weile kochen. Unterdeſſen verfertiget man auf derjenigen Schüſſel, darauf die Nocken angerichtet werden ſollen, einen Kranz von Teig, beſchmiert aber

erſt die Schüſſel mit Butter, und rühret hernach die Nocken darein, gießt die Milch, in welcher ſie gekocht, darüber her, ſtreuet klar geriebene Semmel darauf, ſetzet es in einen Backofen, und läßt es dämpfen, damit es auch oben braun werde.

1) Die Nocken müſſen warm zur Tafel gebracht und warm gegeſſen werden.

2) Es werden die Nocken unter uns als Gaſtſpeiſen von der zweyten Ordnung gehalten.

138) Raviolen.

Hacket oder ſchneidet gebratenen Kälberbraten, ſetzet in einem Tiegel, oder in einer Kaſſerolle Butter aufs Feuer, und thut das Gehäcke (Hachis) hinein, ſchüttet dazu fein gehackte Zitronſchalen, Muskatenblumen, Korinthen und ein wenig geriebene Semmel, gießt einen Löffel voll Wein daran, rühret ſolches alles wie eine Fülle ab, und thut es auf eine Schüſſel, damit es kalt werde. Hierzu bereitet folgenden Teig: Schüttet Mehl auf einen Tiſch, ſchlaget drey Eyer hinein, leget ein Stückchen Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es mit ein Paar Löffeln voll Milch an, ſalzet es ein wenig, macht einen nicht allzu feſten Teig davon, und treibet dieſen Teig ſo dünne aus, als möglich. Iſt der Teig nun ausgetrieben, ſo beſtreichet ſelbigen mit zerſchlagenen Eyern, ſetzet von dem Gehäcke eine Reihe Häuflein an die Seite, etwa ein Paar Querfinger von einander, ziehet hernach den Teig von der Seite darüber, umgehet ein jedes Häuflein beſonders mit dem Finger, daß es fein zuſammenklebe, ſchneidet ſie mit einem Backrädlein ab, daß ſie recht wie halbe Monden werden. Nach dieſem ſetzet in einem Topfe Waſſer ans Feuer, und laſſet es, nachdem ihr Salz hineingeworfen, kochen, thut die Raviolen hinein, laſſet ſie eine Weile kochen; hacket in=

zwiſchen

zwiſchen ein Paar hart gekochte Eyer gar klein, und wenn ihr anrichten wollet, ſo ſchmieret eine Schüſſel mit Butter an, und ſtreuet etwas von dem Gehackten darauf, leget von den Raviolen darein, ſtreuet wieder Eyer, und machet es alſo, bis ihr fertig werdet, gieſſet ein Paar Löffel voll von der Brühe, darin ſie gekochet, darauf, brennet braune Butter darüber, und richtet ſie an. Dieſe Raviolen können auch in abgeklärter Butter oder Schmalz gebraten, und ſo zu Tiſche gebracht werden.

1) **Bratwurſtraviolen** ſind, wenn man Schweinefleiſch, wovon das Geäder und Häutigte abgeſondert worden, mit Speck klein ſchneidet, ſolches mit Ingwer, Muskatenblumen und klein geſchnittener Zitronſchale würzet, gehörig ſalzet, und alles unter einander miſchet. Hernach bereitet man von dem beſchriebenen Teige ſolche Raviolen oder Kräpſchen, wie die vorigen, und bäcket ſie in Schmalz.

2) Zu **Krebsraviolen** nehmet etwa ein Schock Krebſe, ſchneidet ihnen vorne den Kopf ab, damit das inwendige Bittere davon komme, ſtoßet ſie hierauf in einem Mörſel zu einem Muſe, gießet gute Milch darauf, quirlet es durch einander, und ſtreichet dieſes ſo lange durch ein Haarſieb, als noch etwas herausgehen will. Dieſes thut hernach in eine Kaſſerolle, und ſetzet es aufs Feuer, rühret es auch beſtändig, ſo wird ſolches zuletzt zuſammen fahren, als ein Eyerkäſe. Schüttet dieſes hierauf in einen Durchſchlag, und wenn die Molken abgelaufen, ſo thut es in eine Reibeſatte, und reibet es klar; werfet ferner etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebſt Muskatenblumen und klein geſchnittener Zitronſchale hinzu, miſchet ein halb Pfund Krebsbutter darunter, ſchlaget zehen Eyerdotter und fünf ganze Eyer daran, und rühret dieſes alles eine gute halbe Stunde; zuletzt thut

ein Viertelpfund Zucker darein, ſo iſt die Fülle fertig. Hernach machet aus obbeſchriebenem Teige Raviolen, laſſet ſüße Milch in einer Kaſſerolle ſieden, und thut dieſelben hinein, damit ſie einen Sud thun können. Nach dieſem bereitet einen Kranz von Teig um die Schüſſel, darauf ihr ſolche Raviolen anrichten wollet, beſchmieret die Schüſſel mit Butter, leget die Raviolen hinein, ſtreuet gehackte Piſtacien oder Mandeln darüber, gießet die Milch darauf, ſprenget Krebsbutter daran, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel, ſetzet ſie hernach in einen geheitzten Backofen, laſſet ſie backen, und beſtreuet ſie, wenn ſolches geſchehen, mit klein geſtoßenem Zucker.

3) Es werden auch dergleichen Raviolen von Karpfenmilch, Karpfenrogen, Hechten, Kalbslungen und Lebern, Spinat und dergleichen, bereitet, und man hat daran eine Gaſtſpeiſe, die warm gegeſſen wird.

139) Hufeiſen.

Dieſes Gebackene, welches ſeinen Namen von der Forme, in Geſtalt eines Hufeiſens, hat, wird alſo gemachet: Zuförderſt bereitet man eine Klare, indem man zu acht Löffeln voll Mehl acht Eyer rechnet, und zu dieſem noch acht gute Löffel voll Milch, drey Löffel voll Roſenwaſſer, nebſt zweyen Löffeln Zucker hinzu thut, und dieſes alles wohl unter einander rühret und klopfet. Hierauf wird in einer Pfanne abgeklärte Butter oder Schmalz heiß gemacht, und in dieſer auch zugleich eine Forme, die entweder Meſſing oder Eiſen iſt. Wenn nun dieſe Forme recht heiß geworden, aus der Butter oder Schmalz genommen, und dieſes wohl davon abgelaufen iſt, ſo wird ſie in vorgedachte Klare eingetunket, doch ſo, daß die Klare nicht in die Forme laufe, hierauf aber mit der anklebenden Klare ſo lange wieder in der heißen Butter gehalten, bis ſie anfängt

hart

hart zu werden, da ſie denn von der Forme herunter fällt, ſodann aber fein goldgelb vollends ausgebacken wird.

1) Dieſes Gebackene wird nicht kalt, ſondern warm gegeſſen, und es wird auch mancherley Gewürz zuweilen, als klein gehackte Zitronſchalen, Muskatennuß und dergleichen, unter die Klare eingerühret.

2) Man kann die Hufeiſen nur als eine Gaſtſpeiſe von der zweyten Ordnung anſehen.

140) Büchſenkuchen.

Unter ein Nößel Milch rühret man ſo viel Mehl, daß es ein dünner Brey werde. Hernach ſchlägt man zwölf Eyer hinein, ſalzet und würzet es mit ein wenig Muskatenblumen, und rühret es glatt ab. Hierauf beſtreicht man eine Büchſenkuchenform mit Butter, füllet ſie mit dem abgerührten Teige ganz voll, ſtecket oben den Deckel feſt darauf, thut die Büchſenforme in einen Topf voll ſiedenden Waſſers, bis der Teig in der Büchſe hart geworden, und ſo wird mit dem übrigen Teige weiter verfahren. Iſt aber dieſes geſchehen, ſo ſchneidet man dieſen Teig etwa in Fingers dicke Scheiben und bäcket ſie in heißer abgeklärter Butter gar langſam und nicht allzu heiß.

1) Büchſenkuchen werden nur warm gegeſſen und beym Anrichten theils mit Zucker beſtreuet, theils aber nicht beſtreuet und ſo blos ohne Zucker gegeſſen.

2) Dieſes Gebackene iſt nur von der dritten Ordnung.

3) Geduldzettel ſtehen in der zweyten Ordnung. Man zerklopft vier ganze Eyer mit einem Weinglas voll Roſenwaſſer, thut ein halb Pfund geſiebten Zucker in ein Geſchirr, giebt die zerklopften Eyer durch ein Haarſieb dazu, rührt es durch einander, thut ſo viel Mehl dazu, daß die Maſſe nur noch ein wenig

fließend iſt; dann beſtäubet man ein recht reines Blech mit Mehl, ſetzt von der Maſſe kleine Häufchen darauf, läßt ſie erſt etwas aus einander fließen, beſiebet ſie mit geſtoßenem Zucker, und bäckt ſie in einem gelinden Ofen gahr, aber ſo, daß ſie weiß bleiben.

141) Mörſelkuchen.

Man thue eine Kanne fein Mehl in einen Topf mit drey Viertelpfund abgeklärter Butter, und acht bis zehen klein geſchlagenen Eyern. Dieſes wird erſtlich wohl unter einander durchgearbeitet, ſodann geſtoßene Muskatenblumen und Cardemom, Roſen- oder Orangenwaſſer, und ein Paar gute Löffel voll friſcher Bärme dazu gerühret, auch ungefähr ein Nößel lauwarmer Milch, unter fortgeſetztem Umrühren, hinzugefüget. Nach dieſem muß man es hinſetzen, daß es ein wenig aufgehe. Iſt dieſes etwas geſchehen, ſo nimmt man ein Paar kleine Mörſel von gleicher Größe, ſetzet ſie auf Kohlfeuer, und leget auch Kohlen rund herum bey, daß ſie heiß werden. Man ſtreicht ſie denn mit abgeklärter Butter wohl aus, läßt auch ein wenig Butter darin, füllet ſie hiernächſt mit dem Teige ein wenig über halb an, decket ſie oben mit einem Bleche zu, und leget auf dieſem Bleche auch Kohlfeuer, daß die Kuchen nach und nach auf dieſe Weiſe abgebacken werden.

1) Dieſes Gebackene wird warm gegeſſen.

2) Die Mörſelkuchen ſind eine Gaſtſpeiſe vom zweyten Range.

142) Waſſerkuchen.

Man nehme ein Pfund Waſſer, ein Pfund Butter und ein Pfund recht feines Mehl. Aus der Butter muß das Salz erſtlich rein ausgewaſchen, und denn Waſſer und Butter zuſammen aufs Feuer geſetzet werden.

werden. So bald dieſes anfängt zu kochen, ſo wird das Mehl mit ein wenig Muskatenblumen dazu gethan, und wenn es auf dem Feuer ein wenig abgerühret iſt, ſo ſetzet man es ab, daß es etwas abkühle, wobey es aber ein wenig umgerühret wird. Hierauf ſchlägt man erſtlich drey bis vier Eyer hinein, rühret die Maſſe wohl damit durch, hierauf wieder drey bis vier Eyer unter fortgeſetztem Umrühren, und dieſes ſo lange, bis der Teig recht zähe wird, und ſich mit dem Löffel in die Höhe ziehen läßt. Nun ſetzet man von dem Teige, bey kleinen Klümpchen, in eine Tortenpfanne, und bäcket es unten und oben mit Feuer langſam gahr. Denn wenn dieſe Küchlein zu geſchwinde abgebacken werden, ſo fallen ſie nieder, und wie ein platter Kuchen zuſammen; wenn ſie aber ganz langſam backen, ſo werden ſie härtlich und bleiben ſtehen. Wenn man ſie aus der Pfanne nimmt, ſo muß man ſie auch nicht gleich einen auf den andern in die Schüſſel ſetzen, ſondern man muß ſie erſt abdampfen laſſen, ſo werden und bleiben ſie recht ſchön.

1) Einige nennen dieſe Kuchen auch trockne Schneeballen, die aber von andern Kuchen, die man Schneeballen ſchlechthin nennet, zu unterſcheiden, und oben Nr. 13. beſchrieben ſind.

2) Dieſes Gebackene iſt von der **zweyten Ordnung**, und wird warm gegeſſen.

143) Aufgelaufenes Zuckerwerk.

Man nehme ein Loth weißen Tragant und gieße darauf drey Loth Roſenwaſſer, laſſe es eine Nacht weichen, wringe es denn durch ein Tuch, thue es in einen Mörſel mit einem halben Eyerweiß, darin es mit ſchönem weißen Zucker bey einer halben Stunde durchgearbeitet wird, bis ein rechter Teig daraus geworden iſt. Dieſer wird ferner auf einem Backtiſche mit recht

feinem weißen durchgeſiebten Zucker durchgearbeitet, bis man ihn wälgern und rollen kann. Man rollet ihn aus, drücket ihn in kleine Formen und Modelle, und bäcket ihn unten und oben mit Feuer, in einer Tortenpfanne, auf deren Boden viel Stärke oder Kraftmehl geſtreuet werden muß, damit dieſes Backwerk gut herausgehen möge.

1) Tragant iſt ein Gummi, welches in den Apotheken zu finden, und theils weiß, theils gelbbraun und ſchwarz iſt. Da das aufgelaufene Zuckerwerk weiß ausſehen ſoll, ſo muß man dazu allein den weißen Tragant erwählen, welcher klar, durchſichtig, glatt, zart, lauter, und auf der Zunge ſüß und hart iſt, und keinen Staub bey ſich führet.

2) Bey dem Ausbacken dieſes Zuckerwerkes muß man zu ſtarkes Feuer vermeiden, weil der Zucker dadurch verſchmelzen und zu braun werden würde.

3) Aufgelaufenes Zuckerwerk iſt eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe vom erſten Range, welches entweder in beſondern Schüſſeln aufgeſetzet, oder, da es in allerley zierlichen Modellen ausgebacken iſt, zur Ausputzung anderer großer Kuchen vom erſten Range gebrauchet, auch unter andre trockne Confituren geleget und damit vermenget wird.

144) Zuckerſpiegel, Eisſpiegel.

Vieles Gebackenes, als Mandeltorten, Biscuittorten, franzöſiſche Torten u. ſ. w. pfleget man zu ſpiegeln (glaciren), und es iſt bereits oben bey Nr. 20. gezeigt worden, wie ein Spiegel mit Zitronenſaft zu verfertigen, der nach eben dieſer Vorſchrift auch ohne dergleichen Saft gemacht werden kann. Sonſt iſt das gewöhnliche Verfahren dieſes: man nimmt zu einem Zuckerſpiegel von einem oder zwey Eyern das

Weiße,

Weiße, zerklopfet es in einem kleinen Töpfchen auf das allerbeſte, thut ſechs Löffel voll des allerſchönſten und zu Mehl klar geſtoßenen und ausgeſiebten Zuckers, in ein Schälchen, und rühret das Eyerweiß nach und nach in den Zucker, daß er ſchön glänzend und glatt wird, auch dicke zu werden anfängt und nicht mehr läufet; je länger man aber rühret, je ſchöner und glänzender er wird. Wollte der Spiegel gar zu dicke werden, ſo wird ein wenig Roſenwaſſer daran gegoſſen, und wohl unter einander gerühret. Zu einem **Eisſpiegel** aber nimmt man nur klares Zuckermehl, rühret es mit ein wenig Roſenwaſſer wohl unter einander, bis es glatt wird, und nicht mehr fließen kann, und ſpiegelt ſodann das Gebackene damit. Ein **aufgezogener Eisſpiegel** iſt der; wenn er mit mehrern Roſenwaſſer etwas dünner gemachet, alles wohl unter einander gerühret, das Gebackene damit beſtrichen, ſogleich in einen Ofen oder eine Tortenpfanne geſetzet, und oben auf dem Deckel eine gute Glut gemachet wird, woraus ein ſchönes aufgezogenes Eis entſteht.

1) Wenn Gebackenes geſpiegelt oder glaciret werden ſoll, ſo muß es gleich nach dem Backen erſtlich ein wenig abkühlen, alsdenn mit dem Spiegel überzogen und gegen dem Feuer, oder in einem verſchlagenen Ofen, oder in einer Tortenpfanne nur gelinde angetrocknet werden. Dem aufgezogenen Eisſpiegel aber giebt man, wie kurz zuvor gedacht, auf dem Deckel der Tortenpfanne eine gute Glut.

2) Wenn man die Spiegel färben will, ſo nimmt man dazu unſchädliche Farben. Soll der Spiegel roth ſeyn, ſo weichet man die rothe Flecklein, nach dieſer Leute ihrer Sprache, Bezetra rubra oder Torna ſolis genannt, in Roſenwaſſer ein, und rühret das Zuckermehl damit ab. Blau wird mit Lackmus, und

gelb mit Saffran eben ſo gemachet, braun aber mit Chocolade, die fein geſtoßen und mit dem Zucker vermiſchet wird.

3) Will man Gebackenes, welches beſonders, wie manche Torten, einen hohen Rand hat, ganz weiß überziehen, ſo ſchlägt man das Weiße von zwey oder drey Eyern zum Schaum, und rühret geſtoßenen und durchgeſichteten Zucker, bey kleinen Händen voll, nach und nach dazu, und wenn man immer nach einer Seite zu rühret, ſo erhält man eine recht dicke Maſſe, daß, wenn man davon an den Rand der Torte ſtreicht, ſolches ſitzen bleibt, und nicht abläuft; als welches die rechte Probe ſeyn muß. Dieſen Ueberzug läßt man auf dem Gebackenen gleichfalls nur antrocknen, und wenn er zum erſtenmal nicht dicke genug darauf gekommen wäre, ſo überzieht man es noch einmal, wovon es recht weiß und ſchön ſeyn wird. Man kann dieſen Ueberzug mit Zitronat, zu Scheibchen geſchnitten, ſauber belegen, als oben an den Rand herum einen Lorbeerkranz, und an der Seite ſo zierlich, als man es machen kann; denn mit buntem Zucker überſtreuen, und wieder antrocknen laſſen.

Man kann nun an der Beſchreibung der mancherley Arten von Gebackenen genug haben, da es eine überflüßige Weitläuftigkeit ſeyn würde, alles und jedes Backwerk zu beſchreiben. Anfängerinnen im Kuchenbacken iſt aber zu rathen, daß ſie, da einige Kuchen vor andern eine leichtere Bereitung haben, vom Leichten zum Schweren fortſchreiten, und erſt für ſich, ſo zu ſagen, Verſuche im Kleinen machen. Denn es iſt eher zu verzeihen, lieber gar keinen Kuchen zur Tafel zu bringen, als ſich an ein Gebackenes vom erſten Range zu wagen, und eine Gaſtſpeiſe aufzuſetzen, die

die ſofort den Mangel der Uebung und Wiſſenſchaft offenbaret.

Will man Gebackenes bereiten, ſo iſt es zwar wohl gethan, wenn man einem Meiſter oder einer Meiſterin im Kuchenbacken zugeſehen, und die Handgriffe abgemerket hat. Allein es geſchieht zum alleröfterſten, wenn man allein Hand anleget, daß dennoch ein mißgerathener oder völlig verderbener und ungenießbarer Kuchen zum Verſcheine komme. Man verfällt daher leicht auf den Argwohn, als ob die Meiſter oder Meiſterinnen den Haupthandgriff geheim hielten und ſolchen zu verbergen ſuchten, da doch die Schuld daran liegt, daß man öfters einen gering ſcheinenden Umſtand vorbey läßt, und darauf unmerkſam geweſen. Daß z. B. dieſer oder jener Kuchen ſchlifficht und unausgebacken aus dem Ofen, (wenn gleich alle Zuthaten vorſchriftsmäßig nicht geſparet worden) mit einer recht braunen oder wohl gar ſchwarzen Kruſte oder Rinde, hervorgezogen wird, kam vielleicht daher, daß der Kuchen gleich im Anfange zu große Hitze ausſtehen mußte, da er doch in einem verſchlagenen Ofen, oder bey gelinder Hitze, hätte ſollen abgebacken werden. Oder der Kuchen war, vor dem Einſchieben in den Backofen, nicht gehörig aufgegangen. Es war eine kalte Jahreszeit, da man den Kuchen bereitete, und das Mehl hätte erſt ſollen vor dem Einteigen an einem warmen Orte verſchlagen ſeyn; oder der bereitete Kuchen war an einen kalten Ort hingeſtellet worden, wo er von der Kälte am Aufgehen verhindert ward; oder man füllete die Kuchenforme mit dem Teige allzu hoch an, er wollte daher gar bald, da er ſich nur ein wenig zu heben anfieng, über und aus der Forme herauslaufen, daher eilete man mit ihm geſchwinde nach dem Backofen, und ſetzte ihn zu frühe hinein, bevor er ſich durch und durch genugſam hatte heben

heben können, und was mehr für Verſehen bey einem mißgerathenen Kuchen mit unterlaufen können.

Anfängerinnen im Kuchenbacken iſt daher der Rath zu geben, daß ſie die Vorſchrift von dem zu bereitenden Gebackenen erſtlich ein- oder das andremal durchleſen, ſich genau an dem Buchſtaben halten, und keinen Umſtand oder angewieſenen Handgriff aus der Acht laſſen, da ihnen denn das Gebackene ſo leicht nicht umſchlagen oder mißrathen wird. Hievon nur ein Exempel.

In der 142ſten Vorſchrift iſt die Verfertigung der ſo genannten Waſſerkuchen enthalten. Hier wird geſaget, daß erſt Waſſer und Butter zuſammen ans Feuer geſetzet, und beym Anfange des Kochens das Mehl hineingerühret werden müſſe. Es wäre nun verkehrt gehandelt, und der Grund zum Mißrathen der Kuchen gleich geleget worden, wenn das Mehl mit dem Waſſer und der Butter zugleich zum Feuer gekommen wäre. Es wird weiter geſaget, daß obbeſagte Maſſe, wenn ſie beym Feuer ein wenig abgerühret iſt, vom Feuer abgenommen werde, damit ſie ſich ein wenig abkühle, und dabey ein wenig umgerühret werde, hierauf aber Eyer hineingeſchlagen werden ſollen. Ließe man nun hiebey aus der Acht das wenige Abrühren beym Feuer, und ließe die Maſſe zu lange dabey, ſo müßte ein verderbenes Backwerk daraus entſtehen, es würden große Klümper im Teige werden, die man durch ein nachfolgendes Rühren nicht wieder aus einander treiben könnte. Was ähnliches müßte geſchehen, wenn die Eyer angerühret würden, bevor der Teig verſchlagen, oder ein wenig abgekühlet iſt. Denn die Eyer würden ſich in Klümperchen oder Zaſern anſetzen und, mit dem Teige nicht recht vereiniget, dem Auge offenbar bleiben. Es heißt weiter: die Eyer ſollen

len nach und nach eingeſchlagen werden. Denn wenn ſie auf einmal in die Maſſe kämen, ſo würden ſie, wie man in der Küche ſaget, nicht von dem Teige bezwungen werden, und nicht die zu ſuchende genaue Vermiſchung herauskommen. Der Teig ſoll ferner ſo mit Eyern angerühret ſeyn, daß er recht zähe werde, bis er ſich mit dem Löſſel in die Höhe ziehen läßt. Würde der Teig von zu wenigem Rühren oder allzu vielen angeſchlagenen Eyern fließend, ſo würde man die verlangte Kuchen nimmermehr herausbringen; es würden ganz flache und aus einander gelaufene kleine Plinzchen in der Pfanne beym Ausbacken entſtehen. Endlich ſoll man nach der Vorſchrift den Teig bey kleinen Klümpchen unten und oben mit Feuer langſam gahr backen. Würden ſtatt vorgeſchriebener kleiner Klümpchen große dicke Klumpen hingeſetzet, ſo könnten ſie nicht ausbacken, da ſie nur bey gelinder Hitze backen ſollen. Eine zu große Hitze würde ſie entweder verbrennen, oder die Rinde ſchwarz machen; ein Fehler bey allem Gebackenen; oder die zum Ausbacken großer Klumpen erforderte ſtarke Hitze machte die Kuchen aus einander laufend und Plinzenmäßig, welcher Fehler doch vermieden werden ſoll. Wären aber auch nur Klümperchen in der Pfanne hingeſetzet, und man ließe ſie durch zu viele Hitze allzu geſchwinde gahr werden, ſo würden die Klümperchen auch nicht in ihrer erſten Geſtalt ſtehen bleiben. Sie würden aus einander laufen und zu Plinzen werden. Ueberdem würden ſie, da ſie neben einander in der Pfanne hingeſetzet werden, alle mit einander in Eines zuſammenfließen, daß nicht abgeſonderte Küchlein, wie es doch ſeyn ſoll, ſondern nur ein einziger Kuchen, oder vielmehr eine einzige Plinze, hervorkommen würde. Zuletzt iſt es Vorſchriftsmäßig, daß die aus der Pfanne genommenen gahr gebackenen Küch-

lein

lein nicht ſofort eines auf das andere geſetzet, ſondern erſt jedes beſonders geſtellet werden ſolle, um zuvor abzudampfen. Würde nun dieſes auch aus der Acht gelaſſen, ſo würden die aus der Pfanne ſo warm auf einander geſetzten Waſſerkuchen nicht ihre Höhe behalten, ſie würden einſinken, und platt werden. Ja ſie würden überdem noch zähe und lederhaft werden, da ſie es, wie ſie aus der Pfanne kamen, doch nicht waren. Erſt wenn dieſe Waſſerkuchen eine Weile geſtanden und abgedampfet ſind, kann man ſie auf einander, zum Anrichten in der Schüſſel, hinlegen.

Dieſes einzige Beyſpiel kann lehren, wie ſehr man als Anfänger oder Anfängerin im Kuchenbacken ſich nach ſeiner Vorſchrift zu achten, und ſich durch Unaufmerkſamkeit darauf nicht ſelbſt beſtrafen müſſe. Es iſt daher nöthig, jede Vorſchrift ſich zu zergliedern, und jede beſondre Regel darinn vor Augen zu haben. Ich wollte daher rathen, ehe man die Hand ans Werk leget, die Vorſchrift zur Bereitung eines Kuchens, den man zum erſtenmal backen will, ſich auf ein beſonderes Papier zu ſchreiben, und jeden erforderten beſondern Umſtand und Handgriff ſich zu unterſtreichen, und hiedurch ſich recht in die Augen fallend zu machen. Auf ſolche Weiſe wird man ſich am ſicherſten aus der Stümperey heraushelfen, und bey wiederholten Verſuchen bald die Meiſterſchaft erlangen können; daß man denn auch hie und da, wenn es keine Hauptumſtände betrifft, nicht mehr nöthig haben wird, ſich ſo genau an dem Buchſtaben der Vorſchriften zu halten, und ihn ſclaviſch zu befolgen. Denn daß dieſes von Meiſtern geſchehe, ſieht man alle Tage an Köchen und Kuchenbäckern, welche, in ihrer Art zu verfahren, ſich nicht immer völlig gleich ſind. Eben hieraus ſind die mehrern und verſchiedenen Bereitungsarten des meiſten Backwerks entſtanden, welches man denn auch aus dem vorherge-

hergehenden Unterrichte von Kuchen wird erſehen haben, da deren gemeiniglich mehr als eine beygebracht worden. Nur, wie geſaget, muß das Abgehen von dem Buchſtäblichen einer Vorſchrift keine Hauptumſtände, zum Verderben des Gebackenen, betreffen, und dabey die Beurtheilungskraft zu Raths gezogen werden, wie man aus dem vorhin zergliederten Exempel von Waſſerkuchen ſehen kann.

Uebrigens wird es wohl von keiner Hausmutter, die nicht Profeſſion von Kuchenbacken machen, und ſich und die Ihrigen davon ernähren ſoll, verlangt werden, daß ſie die in dem vorhergehenden Unterrichte angegebene Kuchen alle backen oder backen lernen ſolle. Nein! der Zweck war nur dieſer, in einer Anweiſung zu hausmütterlichen Geſchäfften auch die hier zu Lande gebräuchlichſten und bekannteſten Kuchenarten beyzubringen, um wenigſtens aus Lectüre die Beſtandtheile, und deren Zuſammenfügung und Bereitung zum Backwerk zu wiſſen und zu beurtheilen. Es geſchieht nichts häufiger, als daß man von einem Gebackenen höret, oder ſolches an einem fremden Orte ißt, welches eben nicht in unſern Häuſern eingeführet und gebräuchlich iſt. Man findet ein Vergnügen, wenn von ſolchem Gebackenen geredet und geurtheilet wird, auch mit reden und urtheilen zu können, und keine unwiſſende oder ſtumme Perſon vorzuſtellen. Und woher will man, aus Mangel eigner Verſuche oder Erfahrungen, dieſes anders als aus der Lectüre thun können? Hiernächſt ſind wir, was den Geſchmack des Eſſens anbelanget, gar ſehr verſchieden. Man findet an einem fremden Orte einen wohlſchmeckenden Kuchen, wir oder die Unſrigen wünſchen, dieſes Gebackene auch zu Zeiten zu eſſen, und in unſern Häuſern einzuführen. Iſt ein Koch oder Köchin an dem fremden Orte, wo das erſtemal ein uns wohlſchmeckender Kuchen vorkömmt,

und wir fragen, oder laſſen nachfragen, wie ſelbiger bereitet werde, ſo ſind ſolche Perſonen auch gegen Verheißung eines Trinkgeldes nicht immer geneigt, uns das Verlangte zu offenbaren, oder ſie unterrichten uns nicht vollſtändig genug, und halten gewiſſe Hauptumſtände bey Bereitung eines Gebackenen aus Handwerksneid zurück, und freuen ſich heimlich, wenn ſie uns mit einer unvollkommenen Vorſchrift abgefertiget haben. Man hat alſo einen ſicherern Wegweiſer an ſeiner eigenen Lectüre, und kann allenfalls damit vergleichen, was man von andern höret, um urtheilen zu können, ob man uns hintergehen wollen oder nicht.

Endlich ſo muß es auch eine Hausmutter klüglich überlegen, ob es ihr Stand und Vermögen auch leidet, ſich viel mit Kuchenbacken abzugeben. Die bloße Beſchreibung des Gebackenen ſaget es uns ſchon, was für Aufwand dazu erfordert werde. Gebackenes ſchmeckt den meiſten Menſchen nicht übel, und wenn man ſolches über ſeinen Stand und Vermögen oft und köſtlich haben will, ſo läßt ſich ſchon vieles in Kuchen verthun, und man verfällt ſodann in das Laſter der Verſchwendung. Beſage des erſten Bandes der Hausmutter iſſt das Geſinde, oder der gemeine Mann, zu gewiſſen Zeiten auch ſeine Kuchen, und es wird daher auch kein Haus vom Mittelſtande ſeyn, worinn nicht auch eine ſo zu nennende Kuchenzeit, und ſollten dieſes auch nur die ſo genannten hohen Feſte nebſt Kindtaufen und Hochzeiten ſeyn, mitgehalten werden ſollte. Nicht zu gedenken, daß in vielen Häuſern vom Mittelſtande, wo nicht täglich, doch wohl wenigſtens einmal in der Woche, oder bey Gaſtmahlen, die man guten Freunden giebt, Gebackenes zur Tafel gebracht wird. Stand und Vermögen müſſen es nun für jedes Haus entſcheiden, wie oft, und was, und wie vielerley Gebackenes man eſſen kann und ſoll.

Hat

Hat man in einem Hauſe, wie es ſeyn ſoll, ein gewiſſes Tiſch- oder Speiſungsſyſtem (Siehe der Hausmutter erſten Band S. 367.) angenommen, ſo muß man auch bey ſich einig ſeyn, ob Kuchen von der erſten oder der zweyten Ordnung ꝛc. zu Tiſche kommen ſollen. Und ſelbſt in dieſen angegebenen Ordnungen wird man, in Anſehung der Koſten eines Kuchens, immer noch vielen Unterſchied zu beobachten haben, da ein in dem erſten Range geordneter Kuchen vielmals, wegen ſeiner Zuthaten und der darauf zu verwendenden Zeit und Mühe, einen andern von eben dem Range gar ſehr übertreffen und daher koſtbarer ausfallen kann. In dieſem allen muß, und wenn ich es genau ſagen ſoll, unſer Vermögen faſt mehr als unſer Stand entſcheiden. Denn kein vernünftiger Menſch muß es uns verargen, wenn unſer Stand, oder unſre zahlreiche Familie, Einſchränkungen unſers Tiſchaufwandes gebieten, und wir dieſerwegen etwas ſchlechter eſſen und trinken, als andre unſers Standes, deren mehreres Vermögen, oder weniger zahlreiche Familie, einen größern Aufwand bey Tiſche zulaſſen. Kuchen ſind Lecker-iſſen, und man muß es öfters gehöret haben, daß man geſaget, dieſes oder jenes Haus hat ſich in Kuchen arm gegeſſen, oder dieſes oder jenes Haus kann zu nichts kommen, es wird darinn alles verbacket.

Zuletzt ſo müßte auch eine Hausmutter ihre Zeit und Mühe bey Anfertigung des Gebackenen gar ſehr mit in Anſchlag bringen. Es läßt ſich weit geſchwinder ein Stück Rindfleiſch mit einer Vorkeſt bereiten, als mancher Kuchen ſogar aus der dritten Ordnung. Die Frau des Hauſes muß daher nicht ihre Zeit mit vielem Kuchenbacken verbringen, wenn ſie keine Köchin, oder zugelernte Küchenmagd, halten kann. Sie muß, wenn Kuchen nach einem gewiſſen Tiſchſyſtem

gegeſſen werden ſollen, und ihre Zeit zwiſchen vielen andern wichtigen Hausgeſchäfften einzutheilen und abzupaſſen iſt, ſolche ausſuchen, erwählen und einführen, bey deren Bereitung ſie die Zeit ſparen kann. Es kommen ja gewiſſe Perioden in der Haushaltung vor, da, wie z. E. in der Aerndte, mit der Zeit ſehr gut hausgehalten werden muß, und in Anſehung des Gebackenen die bereitſamſten Kuchen erwählet werden müſſen. Viele Kuchen, z. E. Biscuit, Biscotten, Ulmerbrod, Zuckerbrod, Holländiſcher und Karlsbader Zwieback u. ſ. w. ſind Dauerkuchen, dergleichen man ſich einen Vorrath halten kann, um in dringenden Zeiten durch Kuchenbacken nicht ins Gedränge zu gerathen, und nöthige Geſchäffte darüber zu verſäumen.

Zweytes Kapitel.

Paſteten.

Ob ſchon Paſteten, dieſes ſo vortreffliche und wohlſchmeckende Eſſen, nicht ſo oft, als die Kuchen, auf den Tiſch des Mittelmannes kommen, ſo geſchieht es doch, daß ſolche nicht allein an Hochzeit- oder Kindtauftagen, oder andern Gaſtmahlen, ſondern auch wohl an weniger feyerlichen Tagen zu Zeiten gegeſſen werden, daher davon das Nöthigſte auch geſagt werden ſoll.

1) Paſtetengewürz.

Nehmet drey Viertelpfund Pfeffer, ein Viertelpfund Ingwer, Nelken oder Negelein, Muskaten und Zimmt, von jeglichem zwey Loth, ſtoßet alles wohl zuſammen, und laſſet es durch ein feines Haarſieb laufen; thut hernach einen guten Theil Salz dazu, und vermenget

menget es wohl durch einander. Dieſe Vermiſchung iſt gut zu allerley Paſteten. Diejenigen aber, die nicht viel Pfeffer haben wollen, nehmen nur die Hälfte, und thun hingegen deſto mehr Salz hinzu.

Zu einer Wildprätpaſtete kann man nehmen: ein Loth Pfeffer, ein Loth Ingwer, eben ſo viel Negelein, ein halb Loth Muskatennüſſe oder Blumen, und ſo viel Zimmt, und wenn halb ſo viel Salz hinzugethan worden, ſo miſchet man es wohl unter einander, und beſprenget das Wildprät damit.

Zu einer Fiſchpaſtete, oder einer Paſtete von Gartengewächſen, darf man nur den halben Theil nehmen.

Dieſe Angabe des Paſtetengewürzes ſoll nur eine Anweiſung ſeyn, in welchem Verhältniſſe die mancherley Gewürze zu Paſteten, ungefähr unter und neben einander, ſeyn müſſen, damit man ſich, ſonderlich bey friſchem Fleiſchwerke, welches die Einlage der Paſtete ſeyn ſoll, darnach zu richten, und den guten Geſchmack zu treffen wiſſe. Denn es würde wider den guten Geſchmack gefehlet ſeyn, wenn z. E. von Zimmt mehr, und des Pfeffers deſto weniger, oder zu viel Zimmt, und deſto weniger Negelein und Muskaten, genommen würden. Denn Zimmt gehöret unter die ganz ſanften Gewürze, und giebt keinen ſo hohen oder piquanten Geſchmack als Pfeffer, Ingwer, Negelein und Muskaten. Zimmt iſt in den Paſteten nur ein untergeordnetes Gewürz, aber nicht das herrſchende. Das Salz, wenn es nicht in genugſamen Verhältniſſe unter die Paſteten käme, würde ſie mattſchmeckend machen; es muß daher in obbeſagter Proportion gegen die andern Gewürze genommen werden. Man muß aber nicht denken, daß ohne dem angegebenen Gewürze kein andres mehr in die Paſteten komme. Nein! man kann ſich damit bey friſchem Fleiſche behelfen, wenn man nichts anders mehr zuſetzen

will. Denn der Einſatz oder die Inlage der Paſteten iſt entweder friſches, oder in Eſſig gebeiztes Fleiſch, und bey letzterm, wie in der Folge gezeiget wird, kann obiges Verhältniß der ausländiſchen Gewürze gegen und unter einander zwar auch völlig zum Wegweiſer dienen, aber man thut noch andre einheimiſche Gewürze aus unſern Gärten hinzu; wie man denn auch vielen Paſteten, wenn man ſo ſagen darf, mit animaliſchen Gewürzen, als Leber, Schinken, Sardellen und dergleichen zu Hülfe kömmt, um ſie bis zu einem recht hohen Geſchmack zu erheben.

2) Gehäck von Leber, Schinken und Sardellen, um den Paſteten einen hohen Geſchmack beyzubringen.

Was die franzöſiſchen Köche eine Farce nennen, das heißt bey deutſchen Köchen ein Gehäck, weil die Ingredienzien klein gehacket werden, auch ein Gefüllſel, weil damit manche Braten, wie die Paſteten, gefüllet werden.

Ein Gehäck von Leber muß man ſo bereiten: Wenn man eine Paſtete von zahmen oder wilden Geflügel machen will, ſo muß man die Leber und den Magen etwas abſchneiden und abwaſchen, hierauf ſo roh hacken. Oder man läßt ein wenig in Würfel geſchnittenen Speck, ein Paar ganze Zwiebeln und Leber und Magen einmal aufkochen, thut es zum Abtriefen in einen Durchſchlag, hacket es klein mit den Zwiebeln, Salz, geſchnittenen Zitronſchalen, ein oder anderthalb geriebenen Semmeln, ein Paar Eyern und ein Paar Löffeln voll Milch oder Sahne: Dieſes Gehäck ſtreicht man nun unten in die Paſtete, wenn ſie gemachet wird. Wem dieſer angenehme hervorſtechende Lebergeſchmack gefällt, der nimmt auch nach letzterer Vorſchrift die Le-

ber

der von größern Thieren, als vom Kalbe, zu einer Paſtete von Kalbfleiſch oder Kälberbraten, von Hirſchen die Leber zu Paſteten von Hirſchfleiſch u. ſ. f.

Ein Gehäck von Schinken. Man nehme nach Gutdünken ein Stück von geräuchertem Schweineſchinken mit etwas Speck daran, ſchneide es in Würfel, und laſſe es eine Stunde lang ein wenig auswäſſern. Hierauf wird es mit friſchem Waſſer und ein Paar ganzen Zwiebeln zum Feuer geſetzet, einmal aufgekochet, ſodann mit den Zwiebeln klein gehacket, auch ein wenig Thymian, Baſilicum und Peterſilie hinzugefüget und mit klein gehacket; hiezu kommen noch Zitronſchale, geriebene und geweichte Semmel, ein Paar Eyer, und wenn nicht Speck an dem Schinken geweſen wäre, ein wenig abgeriebene Butter, und ſo der Schinken nicht Salz genug gehabt, noch ein wenig Salz daran. Dieſes alles wird wie ein Teig fein gehacket, und man kann es in allen Paſteten, beſonders in Wildpaſteten, gebrauchen.

Ein Gehäck von Sardellen. Nehmet Sardellen, oder, ſtatt ſelbiger, von den Gräten abgemachten guten Hering, ein Paar Zwiebeln oder Schalotten, Zitronſchale und Lorbeerblätter nebſt geriebener Semmel, ein Paar Eyer, auch etwas abgeklärte Butter, hacket dieſes alles zu einem feinen Teige, und brauchet es zu Paſteten von Kalb- und Lammfleiſch, auch zu Fiſchpaſteten. Und auf ſolche Weiſe kann man Gehäcke von Auſtern, Champignons, Kapern u. ſ. w. bereiten, je nachdem man den Hauptgeſchmack der Paſtete haben will.

3) Vorbereitung des Fleiſches zur Paſtete.

Alles zahme Geflügel muß, wenn es nicht zähe bleiben ſoll, und wie ſolches bereits in dem zweyten

Theile des erſten Bandes der Hausmutter angewieſen iſt, zuvor mortificiret werden. Man machet es vor dem Einlegen in die Paſtete in kochendem Waſſer ein wenig ſteif, und wenn man will, kann es auch mit gröblich geſchnittenem Specke durchzogen werden.

Mit dem wilden Geflügel verfährt man auch ſo, und man muß Faſanen, Berghühnern, Rebhühnern und Wachteln nicht die Federn an den Köpfen laſſen, wie ſolches beym Braten geſchieht.

Kaninchen und Haſen muß man alle blaue Haut und Sehnen zuvor abziehen oder abſchneiden, ſie in proportionirliche Stücken zerhauen, mit Speck durchziehen, und auf dem Roſte über Kohlen ein wenig ſteif werden laſſen.

Roth- und Schwarzwildprät wird in große Stücke oder dicke Scheiben zerſchnitten, oder, wenn es eine Keule iſt, nach Belieben ganz gelaſſen, die Haut ſauber abgeſchnitten, und dann auf einem Roſte gleichfalls ein wenig ſteif gemachet.

Ein kalekutiſcher Hahn, inſonderheit wenn er alt iſt, muß vorher wohl geſchlagen werden, daß die Bruſt ganz glatt am Rücken zu liegen komme. Er liegt ſonſt zu hoch und ungeſchickt in der Paſtete. Wenn er hierauf mit Speck durchzogen worden, ſo muß er, wie andres Geflügel, in kochendem Waſſer oder auf einem Roſte ſteif gemachet werden.

Schnepfen, Krammetsvögel und Lerchen, werden zwar, wenn ſie gebraten werden, nicht ausgenommen, es geſchieht aber dieſes, wenn ſie zu einem Ragout oder Paſtete genommen werden. Man nimmt die Galle und wirft ſie weg, machet auch den Magen rein, und hacket Herz, Leber, Magen und Gedärme klein. Dieſes Gehäcke kömmt in die Paſteten von ſolchen Vögeln, und giebt ihnen einen vortreflichen

Ge-

Geſchmack. Es wird dieſes Gehäcke aber in der Paſtete unten und oben eingeſtrichen.

Kalbfleiſch, Lammfleiſch und dergleichen, muß man in mittelmäßige Stücken zerhauen, ein Paarmal mit Waſſer rein auswäſſern, und dann in heißem Waſſer erſtarren laſſen.

4) Einbeizen des Fleiſches zur Paſtete.

Das Fleiſch wird, wie oben geſaget worden, entweder friſch, oder eingebeizt in die Paſteten geleget. Das Paſtetenfleiſch hat einen beſſern Geſchmack, wenn es eingebeizet werden. Bey den Köchen heißt dieſes gemeiniglich einmariniren, oder einpaſſiren; und man muß damit alſo verfahren: Das auf vorbeſagte Art vorbereitete Paſtetenfleiſch wird zuförderſt in eine tiefe Schüſſel gethan, und mit dieſer Beize begoſſen. Etwas Weineſſig, Salz, geſtoßene Negelein und Muskatenblumen, Zwiebeln, Peterſilie, ein wenig Thymian und Baſilicum. Alles dieſes wird nebſt Lorbeerblättern und Zitronſchalen klein gehacket, zu dem Weineſſig gethan, und durch einander geſchlagen, das Fleiſch damit begoſſen, eine Seite deſſelben nach der andern umgekehret, die überbleibende Brühe aber überher gegoſſen. Man decket hierauf die Schüſſel zu, und läßt das Fleiſch eine Weile damit ſtehen.

Man kann auch das Fleiſch in eine Kaſſerolle legen, und es mit ein wenig Butter, Salz, Zwiebeln, Peterſilie, Thymian, Baſilicum, Negelein, Muskatenblumen, alles klein gemachet, auch Lorbeerblättern und Zitronenſcheiben zudecken, und auf gelindem Feuer wohl durchſchwitzen laſſen, zuweilen auch umkehren, daß es allenthalben und durchgehends nur ein wenig durchſchmore. Dann wird es hingeſetzet, daß es ab-

 kühle.

kühle. Und dieſes heißt das Paſtetenfleiſch einpaſſiren, oder das Fleiſch zu einer Paſtete abſchwitzen.

5) Anfertigung einer aufgeſetzten Paſtete.

Man nennet diejenigen Paſteten aufgeſetzte, die nicht in einer Paſtetenpfanne, Paſtetenwännchen, oder Schüſſel und Aſſiette, ſondern in einem ſteifen Teige von Roggenmehl bereitet werden. Dieſer Teig, der ein Paſtetengefäß abgeben ſoll, wird in der Küche ein gebrannter Waſſerteig genannt.

Von dieſem Teige nimmt man erſtlich ein Stück zum Boden oder Unterblatt, wälgert es rund zuſammen, rollet es weder zu dünne noch allzu dicke aus, wie ſolches von dem Augenmaße leicht angewieſen wird. Zu groben und großen Paſteten muß der Teig überall, ſowohl unten als oben, allezeit etwas dicker und ſtärker, als zu den feinen und kleinern Paſteten gelaſſen werden. Die groben Paſteten aber werden theils in dem Backofen auf einer eiſernen Platte, theils in einer Tortenpfanne, gebacken. Dieſe Tortenpfannen aber müſſen einen etwas hohen Deckel haben, und man leget erſtlich einen Bogen Papier unten, den ausgerollten oder von einander gemangelten Teig aber darauf. Man nimmt hierauf abermals ein in die länge ausgewälgertes Stück Teig, wie es etwa zu einer Prezel gemachet wird, und rollet es mit dem Roll- oder Mangelholze ein wenig platt, aber nicht zu dünne und zu breit, ſchneidet es eben auf beyden Seiten, daß es ungefähr zwey Finger hoch bleibt. Das Unterblatt wird mit Eyern beſtrichen, und von dem ausgerollten Teige ein Rand herumgeſetzet, nach der Größe, als man die Paſtete haben will, entweder rund, oder viereckicht, oder dreyeckicht, oder oval, oder wie ein Herz, und wie es ſich ſonſt ſchicken will, und es einem jeden belie-

beliebet. Sodann werden erſt einige Scheiben Speck geleget, und dafern die Paſtete von Geflügel iſt, etwas nach der Anweiſung Nr. 2. gemachtes Lebergehäck unten eingeſtrichen, und ſodann das präparirte Fleiſch, welches in die Paſtete kommen ſoll, zierlich darauf eingepacket oder eingeleget. Iſt noch etwas Gehäcke übrig, ſo kann man es allenthalben zwiſchen legen. Beym Fleiſche von jungen Thieren, als jungen Hühnern, Tauben, Lammfleiſche, und dergleichen, kann man auch wohl einige Saucisgen mit einlegen. Hierauf kann man das völlig eingepackte Fleiſch mit einem Gehäcke von Schinken, nach der Anweiſung Nr. 2, oder mit einem Gehäcke von Kalbfleiſch, überher und rund herum, als einen halben Finger dicke, fein glatt und ſauber belegen, mit einem warmen Meſſer glatt andrücken und überſtreichen. Die Brühe oder das Naſſe, welches von dem eingebeizten oder einmarinirten Fleiſche übrig geblieben, muß man zurücklaſſen, und wohl aufheben. Nach dieſem nimmt man abermal ein Stück Teig, wälgert es erſtlich rund zuſammen, rollet es ſodann aus zu einem Deckel, oder Oberblatt, beſtreichet den Rand von dem Paſtetenboden rund herum wohl mit Eyern, machet den Deckel überher, und drücket ihn allenthalben zierlich an, daß die Paſtete eine gute Form oder Geſchick bekomme. Der Rand wird nun rund herum, ſo weit es nöthig thut, abgeſchnitten, und man kann von dem übrigen Teige einen krauſen bunten Rand um die Paſtete ſetzen. Der Rand muß ein wenig höher als die Paſtete ſeyn, damit eine vollkommene Sauce in die Paſtete gegeben werden könne. So kann man auch einen kleinen Deckel etwas bunt ausſchneiden, und oben überlegen, auch ſonſt allerhand Zierrathen mehr anbringen, ſo wie man ſie nach eigenen beliebigen Künſteleyen haben will. Endlich wird alles Auswendige der Paſtete mit

Eyern beſtrichen, und ſelbige in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne, gahr gebacken. Wie lange aber eine Paſtete backen müſſe, ſolches muß man beurtheilen, nachdem das Fleiſch von jungen oder alten Thieren iſt.

6) Anfertigung einer Paſtete in einem mürben Teige, oder in einem Butterteige.

Da der Teig von einer aufgeſetzten Paſtete nicht gegeſſen wird, viele aber einen eßbaren Teig bey dem Paſtetengebackenen ſo ſehr, und faſt mehr als das Paſtetenfleiſch, lieben, ſo wird ihrem Geſchmacke durch einen mürben Teig, oder einen Blätterteig, genüget.

Man nimmt einen Bogen Papier, ſchneidet ihn nach der Größe der Paſtetenpfanne, leget ihn unten ein, und machet dann von einem mürben, oder einem Blätterteige, davon im Kapitel von Kuchen bereits Anweiſung gegeben worden, erſtlich ein Unterblatt, oder einen Boden, der nicht zu dicke, auch nicht zu dünne iſt. Das dazu in Bereitſchaft gehaltene Fleiſch wird, wie bey der aufgeſetzten Paſtete angezeiget iſt, mit Gehäcke und Speckſcheiben ordentlich eingeleget, ein Deckel oder Oberblatt darüber gemachet, der gleichfalls weder zu dicke noch zu dünne ſeyn muß; nachdem die Paſtete und das Fleiſch iſt. Erſtlich wird nun der Rand mit Eyern wohl beſtrichen, dann rund herum zierlich angedrückt, ſodann der Teig, nach der Höhe des Randes der Paſtetenforme, rund herum glatt abgeſchnitten, und mit einem Meſſerrücken eingekräuſet, wobey man den linken Daumen allezeit gegenhalten muß. Ferner wird auch ein kleiner ausgeſchnittener Deckel darüber gemachet, die Paſtete unten und oben mit Feuer, unter guter Aufſicht, gahr gebacken. Zierrathen und Figuren muß man nicht, wie an Paſte-

ten von gebranntem Waſſerteige, verſuchen; denn dieſe Teige halten nicht dazu, und die Figuren backen ſich aus.

Eine Schüſſelpaſtete nennet man ein auf Paſtetenart zugerichtetes Eſſen, welches in einer zinnernen, oder, weil dieſe leicht ſchmelzet, in einer kupfernen, von innen ſtark verzinnten, Schüſſel in dem Ofen abgebacken wird. Es wird auf dem Schüſſelrande von mürben oder von Butterteige, ein beſondrer gar förmlicher Rand, benebſt einem Deckel oder Oberblatte, geſetzet, und damit der Deckel wohl erhaben backen möge, nachdem er überall gut angedrücket, aber an einem Orte eine kleine Oeffnung gelaſſen werden, durch dieſe Luft hineingeblaſen. Im übrigen wird das Fleiſch zu dieſen Paſteten wie bey den andern verbereitet, gewürzet, oder eingebeizet. Es werden auch Paſteten nach eben dieſer Art auf kleinen Schüſſelchen, oder Aſſietten, verfertiget.

7) Nebenzuthaten zu den Paſteten.

Die Hauptzuthat der Paſteten iſt das Fleiſch, welches entweder einerley Art iſt, als z. E. Hirſchfleiſch, ohne Hinzufügung einer andern Fleiſchart; oder es werden bisweilen mehrere Fleiſcharten zugleich in die Paſtete geleget, z. E. Hirſchfleiſch und Schöpſenfleiſch, Kalbfleiſch und Hühnerfleiſch, Tauben und Hühner u. ſ. f. Allein außer dieſen ſo zu nennenden Hauptzuthaten pfleget man auch noch gewiſſe Nebeningredienzien dem Fleiſche, als der Hauptzuthat, beyzufügen. Dieſe ſind kleine Würſtgen oder Saucisgen, Kälbermilch oder Kälberbrißel, Ochſengaumen, Hahnenkämme, ausgemachte Krebsſchwänze, Artiſchockenſtiele, Spargel, Kapern, Oliven, Piſtacien, Pinien, Morcheln, Champignons, oder Champignon-

pignonpuder, und mehr dergleichen Schleckereyen, die ſich zu dem Fleiſche der Paſtete, und ihrer Sauce, ſchicken können. Man nimmt dieſe Nebenzuthaten, wie man ſie haben und aufbringen kann; nachdem es die Jahreszeit mit ſich bringt. Morcheln, trockene Champignons, und Champignonpuder, kann man zu aller Zeit im Hauſe vorräthig haben, und ſie können allenfalls die einzigen Nebenzuthaten ſeyn, wenn es an andern fehlet. Zwar darf man die Morcheln nicht an allen Paſteten gebrauchen, aber Champignons, oder Champignonpuder, ſind faſt zu allem Paſtetenfleiſche und Saucen paſſend, und geben ihnen einen vortreff-lichen Geſchmack.

8) Saucen zur Veränderung der Paſteten.

Wie unſer Kochfleiſch durch mancherley Saucen verändert wird, ſo geſchieht auch dieſes mit dem Paſtetenfleiſche vornehmlich. Man hat gelbe oder ſo genannte holländiſche Sauce, weiße und braune Kapernſauce, Schalotten- oder Zwiebelſauce, Sardellenſauce, Auſternſauce, und dergleichen mehrere; wie man ſie an gekochtem Fleiſche und Fiſchen gebrauchet, und größtentheils in dem zweyten Theile des erſten Bandes der Hausmutter beſchrieben ſind. Erwählet man nun eine Sauce, ſo muß man allemal die aufgehobene Brühe, worinn das Paſtetenfleiſch eingebeizet geweſen, mit dazu thun.

Die Köche und Paſtetenbäcker binden ſich bey den Saucen in den Paſteten ſo gar genau nicht an gewiſſe Vorſchriften dazu, und laſſen ihrer Erfindungskraft hierinn völligen Lauf. Daher kömmt es, daß eine Paſtete mit einer namhaften Sauce faſt durchgängig einen ſich worinn unterſcheidenden Geſchmack ausgiebt, und die Paſtetenliebhaber ſagen, die Paſtete mit der

und

und der Sauce ſchmecket bey mir, oder bey andern, doch nicht einerley; hier, ſagen die Kenner, ſchmecket ſie ſo, dort anders. Inzwiſchen müſſen Anfängerinnen ſich an gewiſſe Verſchriften halten, weshalb nun einige Bereitungsarten der mancherley Paſteten hergeſetzet werden, um zu ſehen, wie etwa die verſchiedenen Fleiſcharten einzuſchlagen ſind.

9) Paſtete von Hirſchfleiſch.

Nach eben angegebener Vorbereitung, wie alles Fleiſches, alſo auch des Hirſchwildpräts, durchzieht man daſſelbige mit kleinem Fingers dicke geſchnittenen Specke, der mit Pfeffer, Ingwer, Negelein und Salze gewürzet iſt, ſchlägt es (leget es) in eine förmliche Paſtete von gebranntem Teige, und läßt ſie wohl bis fünf Stunden in einem Ofen gehörig backen. Inzwiſchen wird Butter mit etwas Mehl gebräunet, welches in Fleiſchbrühe, Wein und Eſſig ein wenig aufkochen muß. Dieſe Brühe wird hernach mit derjenigen, die von dem Einbeizen übrig geblieben iſt, durch ein oben in dem Deckel gemachtes Loch, vermittelſt eines Trichters, in die Paſtete gelaſſen, und dieſe wieder in den Backofen geſetzet, daß ſie noch eine Zeit dämpfe. Hernach aber kann ſie warm oder kalt aufgetragen werden.

Will man nun ſeine Sauce verändern, ſo kann man Kapern, Sardellen, Oliven, Schalotten, Zwiebeln und dergleichen Sachen, wenn ſie gehörig vorbereitet ſind, nur in die Brühe hinzuthun. Wenn man eine Schaletten- oder Zwiebelſauce haben will, ſo muß man davon nicht wenig nehmen, weil dieſe Sauce ſcharf ſchmecken ſoll. Dieſerhalb füget man wohl gar Knoblauch hinzu, welcher großem und grobem Fleiſche keinen unangenehmen Geſchmack zuwegebringt.

Auf

Auf gleiche Weiſe kann man mit **Paſteten von Rindſleiſch, vom Rehe, vom wilden Schweine, vom Hammelbuge, von Haſen** u. ſ. w. verfahren, und eine dazu ſchickliche Sauce bereiten.

10) Paſtete vom geräuchertem Schinken.

Nehmet einen guten, mittelmäßigen, rohen geräucherten Schinken, ſchneidet vorne und an beyden Seiten den Speck, welcher ohne Fleiſch iſt, (ſchieren Speck) etwas ab, und leget ihn in lauwarmes Waſſer, daß er weich werde. Sehet nun zu und fühlet, wo die Knochen liegen, thut längſt den Knochen einen Schnitt, daß derſelbe immer in die Länge auf den Knochen gehe, ſo wird er ſich behende herauslöſen laſſen, daß in dem Schinken nicht zu viel geſchnitten werden darf. Hierauf wird die Schwarte, und unten das Schwarze, ſauber abgeputzt, und der Schinken wieder einen halben Tag in Waſſer geleget, damit er wohl auswäſſere. Nachher wird er rein abgetrocknet, nach der Anweiſung Nr. 4. eingebeizet, mit einem feinen Gehäcke oder Gefüllſel in eine Paſtete geleget, und bey dem Anrichten eine Brühſauce darein gegeben.

Das Gehäck oder Gefüllſel kann man zum Einlegen in dieſe Paſtete alſo verfertigen: Man nimmt gerne dazu recht gutes Kalbfleiſch aus der Keule, wenn man es haben kann, indem das zähe und häutige Fleiſch ſich nicht gut dazu ſchicket; Haut und Sehnen werden von dem Kalbfleiſche ab- und in feine Würfel geſchnitten. Man nimmt ferner nach Proportion etwas über halb ſo viel in Würfeln geſchnittenes friſches Nierenfett, oder etwas Ochſenmark mit dazu, welches ſo viel beſſer iſt, wenn man es haben kann. Dieſes alles wird recht fein durchgehacket, und ungefähr auf zwey Pfund Fleiſch vier kleine ſo genannte Milch-

Milchbrödtlein genommen, die vorher in Milch eingeweicht geweſen und wieder ausgedrücket worden. Mit dieſen klein geriebenen Milchbrödtlein, oder auch Semmeln, vereiniget man ſechs Eyer, Salz, fein gehackte oder geriebene Zitronſchale, geſtoßenen Cardemom und Muskatenblumen, alles nach Proportion und Gutdünken, und hacket alle beſagte Ingredienzien mit dem Kalbfleiſche ſo fein als möglich. Denn je feiner der Teig iſt, deſto beſſer iſt er. Sollte der Teig allzu ſteif geworden ſeyn, ſo muß man ihn mit ein Paar Eyern und etwas ſüßer Milch oder Sahne mäßigen; doch daß der Teig noch zähe bleibe, ſonſt hält er nicht gut zuſammen. Man kann von dieſem Gehäcke ſo viel oder wenig gebrauchen als man will, und obigen Zuſatz, oder die Zuthaten, darnach einrichten. Man kann auch von dieſem Gehäcke kleine runde und länglichte Fleiſchklümpchen, die man Fricandellen nennt, machen, welche nebſt den Nr. 7. benannten Schleckereyen in viele Paſteten eingeleget werden können. Auch werden von eben dieſem Gehäcke große länglichte Stücken, als eine dicke Wurſt, ausgerollet oder gewälgert, in der Suppe gekochet, und, wenn man anrichtet, entweder ganz, oder in Scheiben geſchnitten, in die Suppe geleget. Man muß aber die dicke Wurſt ſowohl, als die Fricandellen, mit feinem, durch einen Durchſchlag geſiebteten, geriebenen Brodte ſauber und feſt zuſammenrollen, damit ſie im Kochen nicht aus einander gehen.

Die Brühſauce zu dieſer Paſtete muß man alſo bereiten: Man thut ein gutes Stück ausgewaſchener Butter in einen Topf, oder in eine Pfanne, hierzu einen guten Löffel voll Mehl, oder nur nach Proportion, als man Sauce nöthig hat, ganz fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, Zitronſchalen, Lorbeerblätter, ein Bündchen Kräuter, als Peterſilie, Baſilicum, und ein ganz wenig Thymian. Dieſes wird zuſammen durch-

durchgeknätet, und gute braune Brühe, die man aus geſchmortem Fleiſche erhalten hat, daran gegoſſen, und damit zu einer ſämigen Sauce abgerühret. Man brauchet ſonſt dieſe Sauce zu vielen Fleiſchſpeiſen, und man kann ſie auch nach den Umſtänden mit andern Ingredienzien verändern.

Es kann aber die Paſtete von geräucherten Schinken ſowohl warm als kalt gegeſſen werden.

11) Paſtete von gekochten Schinken.

Man leget den geräucherten Schinken in lauwarmes Waſſer, daß er erweiche, löſet, wie vorher, den Knochen behende aus, wäſſert ihn ferner noch aus, ſchlägt ihn hierauf in eine Serviette, und bewickelt ihn mit Bindfaden. Hierauf wird er gekocht mit ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Mayeran, Peterſilie, Baſilicum, von allen ein guter Theil, auch, wenn man will, etwas Knoblauch, der einen guten Geſchmack giebt, und bey dem Schinken eben nicht ſtark gemerket wird. Wenn der Schinken recht völlig gahr iſt, ſo thut man ihn heraus, und läßt ihn kalt werden. Oben die Schwarte und unten das Schwarze wird ſauber und rein abgeputzet, das zuvor beſchriebene Gehäck, wozu aber ſtatt des Nierenfettes abgeriebene Butter genommen iſt, nebſt dem ſo zubereiteten Schinken in einen gebraunten Waſſerteig geſchlagen. Will man aber keine aufgeſetzte Paſtete haben, ſo kann man eine von mürbem Teige bereiten, hierauf eine Sauce mit ein wenig braunem Mehle machen, rothen Wein und Waſſer, Lorbeerblätter, Zitronſchale, geſtoßene Negelein und Zimmt, auch ein wenig Zucker damit vereinigen, und zuſammen durchkochen laſſen. Die Sauce aber muß nicht zu dicke, ſondern nur eben ſämig ſeyn, und man gießt die gebackene Paſtete damit voll.

Es

Es wird aber dieſe Paſtete ſowohl warm, als kalt gegeſſen, und wenn man ſie kalt eſſen will, ſo kann man auch einen ſcharfen Gallert darein machen.

Eine ſehr geachtete Paſtete iſt von **Puter mit einem geräucherten Schinken a la Portugoiſe**: Man putzet und treſſirt den Puter wie gewöhnlich, durchzieht die Bruſt mit Speck und macht ihn in einer Brühe, die gut gewürzt iſt, halb gahr. Von der Leber des Puters, ein halb Pfund ſchierem Kalbfleiſch, ein Viertelpfund Ochſenmark, ein Viertelpfund Sardellen, etwas Schalotten und feinen Kräutern macht man eine feine Farce mit etwas Rühr-ey und einem Anrichtelöffel voll Coulis, rührt dieſes recht gut durch einander, treſſirt eine Paſtete von hartem Teig, legt den Puter mit dem Aſſoiſonnement, worinn er nämlich halb gahr gemacht worden, darauf, bedeckt ihn mit Farce und legt Speckſcheiben darüber. Dann macht man die Paſtete gehörig zu, belegt ſie ſo propre, als möglich, und bäckt ſie in einem mäßig heißem Ofen gahr. Sie darf nur eine gute halbe Stunde kochen, ſo wird ſie gahr ſeyn, (dieß iſt zu verſtehen von dem Augenblick an, da ſie anfängt zu kochen, da ſonſt oft eine Paſtete eine ganze Stunde im Ofen ſteht, ehe ſie kocht.) Einen gut geräucherten Schinken, den man bey dieſer Paſtete zugleich ſervirt, präparirt man auf folgende Art: Man ſchneidet alle Haut, vorne das Bein und alles gelbe Fett und Ungenießbare davon, läßt ihn 24 Stunden in ſüßer Milch ausziehen, kocht ihn in vollem Waſſer halb gahr, giebt eine Bouteille rothen Wein in den Keſſel, wie auch ein Glas Franzbranntwein, legt den Schinken darein, deckt ihn mit Scheiben von ſchierem Kalbfleiſch zu, thut Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas ganzen Pfeffer und Zimmt dabey, deckt den Deckel darauf und verklebt ihn mit hartem Teig, läßt ihn ſo zwey

Stunden auf gelindem Feuer kochen, daß er recht weich wird, (ein heißer Backofen iſt am beſten dazu); wenn bald angerichtet werden ſoll, hebt man den Schinken behutſam auf die Schüſſel, den Saz gießt man durch ein Haarſieb in ein klein Caſtroll, nimmt alles Fett davon, und kocht ihn ſchnell ein zu Glace, doch mit Vorſicht, daß ſie nicht brenne, und überſtreicht damit den Schinken. Die Paſtete ſchneidet man auf, giebt ein Ragout von Champignons hinein, deckt ſie wieder zu, und giebt ſie mit dem Schinken zugleich zur Tafel, wo dann eine Scheibe Schinken mit einer Portion aus der Paſtete zugleich vorgelegt wird. Ueberhaupt iſt zu wiſſen, daß gekochter Schinken und die Bruſt von einem Puter einen guten Geſchmack geben, wenn man beydes zugleich iſſet.

Der bey jezt beſchriebener Paſtete erforderliche Ragout wird ſo gemacht: Man puzet und wäſchet ein gutes Theil Champignons, die unten noch zu ſind, ſchneidet jeden in vier Stückchen, die kleinen läßt man ganz. Dann läßt man etwas Butter ſchmelzen, thut die Champignons dazu, drückt den Saft einer Zitrone hinzu, deckt ſie feſte zu und läßt ſie ſchwitzen, bis ſich alle hervorkommende Feuchtigkeit verlohren hat, und die klare Butter zum Vorſchein kommt. Dann giebt man ſo viel Coulis darauf, als man Sauce nöthig hat, läßt ſie damit kochen, und thut das erforderliche Salz dazu. Es iſt ſonſt dieſer Ragout auch bey jungen Hühnern nicht ungebräuchlich, zu welchen er, nachdem ſie in einer Braiſe gahr gekocht und hierauf auf die Schüſſel gelegt worden, gegeben wird.

12) Paſtete von Hühnern oder Kapaunen.

Wenn man dieſes Geflügel nicht vorher einbeizen will, ſo läßt man es ſieden, und kühlet es hernach

wieder rein aus. Es werden ſodann die Hühner oder Kapaunen in eine Paſtete von gebranntem Teige geleget, klein gehackte Aepfel, geſchnittene Limonien, Korinthen, Ingwer, Pfeffer, Zimmt, Zucker und Saffran hinzugethan, guter Wein dazu gegoſſen, ein Stück Butter oder Rindsfett, auch, wenn man will, Fricandellen, hineingeleget, der Deckel darüber gemachet, und anderthalb Stunden ungefähr gebacken. Man kann auch nach dieſer Bereitungsart mit jungen Hühnern und wildem Geflügel eben ſo verfahren.

13) Paſtete von Rindsbraten.

Laß ein gutes Stück Rindfleiſch auf dem Roſte ein wenig abbraten, darnach ſchneide es in Stücken, nimm Ingwer, Pfeffer und Zitronſcheiben, und backe die Paſtete in einem gebrannten Teige.

14) Paſteten von Rindszungen.

Man nimmt friſche Ochſenzungen, kochet ſie in Waſſer und Salz, daß ſie wohl mürbe werden, zieht alsdenn die Haut davon, und wenn ſie kalt worden, ſo ſchneidet man ſie in dünne Schnittlein, thut alsdenn Butter in die Paſtete, hierauf die Zungen und ein wenig Pfeffer, Muskatenblumen, Korinthen, Zucker und Salz, und oben überher wieder Butter. Der Paſtetenteig kann ein mürber, oder ein Butterteig ſeyn. Wenn ſie aufgetragen wird, ſo wird eine Sauce von Wein, Eyerdottern, Butter und Zucker darein gegoſſen.

15) Feine Paſteten von Kälberbraten.

Wenn man kalten Kälberbraten hat, ſo ſchneidet man ihn in kleine Würfel, thut es in eine tiefe Schüſ-

ſel mit ein wenig Wein, Salz, Zitronſcheiben und klein gehackter Zitronſchale, Korinthen, geriebenem Brodte und kleinen Stückchen Butter. Dieſes alles wird durch einander gemenget, und denn eine Paſtete in ſeinem Butterteige davon bereitet. Zur Sauce nimmt man ein wenig Wein, Zucker, Zitronſchale, Negelein und Muskatenblumen. Dieſes wird ein wenig aufgekocht, beym Anrichten in die Paſtete gegeben, und ein wenig damit durchgeſchüttelt.

16) Eine Paſtete von Kleinigkeiten.

Man nennt **Kleinigkeiten** in der Küche, zu einer Paſtete, kleine leckerbiſſen oder Schleckereyen, als Kälberbrißel oder Kälbermilch, Ochſengaumen, Schweinsſchnauzen und Zungen, Morcheln, Trüffeln, Champignons, Artiſchockenſtiele, Krebsſchwänze, Auſtern, Muſcheln, Schnecken, und dergleichen mehr. Was man nun von dieſen Kleinigkeiten aufbringen kann, ſolches wird, jedes nach ſeiner Art, vorher präpariret, gahr gekocht und wieder abgekühlet; ſodann ſauber geputzet, klein geſchnitten, als ein Ragout abgeſchwitzet, und darauf wieder abgekühlet. Es wird nun davon eine Paſtete in einem feinen Butterteige verfertiget, und gebacken. Wenn man ſie anrichtet, kann man nur ein wenig Brühe mit einem Stückchen Butter abrühren, und nebſt Zitronenſafte in die Paſtete geben.

17) Paſtete von gefüllter und fein geſpickter Kälberbruſt, mit weißer Sauce, Zitronenſafte und Eyerdottern.

Man füllet eine Kälberbruſt mit einem ſchicklichen Gehäcke oder Gefüllſel, blanchiret ſie, oder macht ſie ſteif in heißen Waſſer, worauf ſie fein geſpicket, und einige

einige Stunden, nach der Anweiſung Nr. 4, eingebeizet wird. Man machet nun entweder eine aufgeſetzte Paſtete, oder eine Paſtete in ordinairen mürben Teige, mit unten eingelegten Speckſcheiben, auch eingeſtrichenem Gehäcke. Will man aber die Paſtete in dem mürben Teige machen, ſo muß man die Bruſt etwas kürzer abhauen, ſonſt iſt ſie zu ungeſchickt dazu. Nach dieſem machet man eine Sauce mit ein wenig Mehl und Butter, ein Paar Eyerdottern, Wein, Zitronenſaft, und ein wenig Zucker, welches zuſammen abgerühret, und in die Paſtete gegeben wird.

18) Paſtete von geklopftem Kalb- oder Hammelfleiſche.

Man nehme eine Kalbs- oder Hammelkeule, was man für eine hat, putze alle Haut und Sehnen ab, und ſchneide das ſchiere Fleiſch in dünne Scheiben, die ein wenig glatt geſchlagen, und mit einem Meſſerrücken fein übergeklopfet werden. Von dem übrigen Fleiſche machet man ein feines Gehäck, nach der Anweiſung Nr. 2., das geklopfte Fleiſch aber kann man mit ein ganz wenig Salz, Zitronenſaft oder Weineſſig, und ein wenig klein geſtoßenem Gewürze anmengen, ſodann aber ein wenig Gehäck unten überher auf den Teig legen, ſo groß als die Paſtete ſeyn ſoll; hierauf geklopftes Fleiſch darüber, und denn wieder Gehäck, und ſo eins ums andre, bis es alle iſt; zuletzt auch ein Paar Speckſcheiben darüber, und denn zierlich einen Deckel auflegen. Man kann eine beliebige Sauce dazu machen, aber ein wenig ſcharf von Zitronen und Schalotten, inſonderheit wenn es eine Hammelkeule iſt.

 19) Fei-

19) Feine Paſtete von jungen Tauben, jungen Hühnern, auch Wachteln mit geſtoßenem Speck.

Dieſe Paſtete wird nach der Anweiſung Nr. 4. 5. und 6. vorbereitet und angefertiget, nur daß das Geflügel in vier Theile geſchnitten, und, ſtatt eines Gehäcks, geſtoßener Speck eingeleget wird.

20) Feine Paſteten von Kälbernieren.

Man nehme eine Kälberniere aus einem kalten Kalbsbraten, welche mit ein wenig Speck, auch etwas von dem um die Nieren ſitzendem Fette gröblich durchgehacket, ſodann mit Zwiebeln, feinen Kräutern, Salz, ein wenig Pfeffer, Muskatenblumen, Zimmt, Champignons, Kälberbrißel und dergleichen angemenget, hievon aber eine feine Paſtete verfertiget wird. Zur Sauce wird ein wenig Butter mit Fleiſchbrühe angerühret.

21) Feine Paſtete von Schafs- Kälber- Schweinszungen und dergleichen.

Die Zungen muß man erſtlich gahr kochen, die Haut abziehen, und denn kalt werden laſſen, ſodann in kleine Stücken ſchneiden, und anmengen mit ein Paar klein geſtoßenen Zwiebacken, eingemachten Zitronſchalen, Korinthen, in Striemeln geſchnittenen Mandeln, Salz, ein wenig Pfeffer, Zimmt, Zucker und ein wenig geſchmolzenem Speck, und denn zu einer zierlichen Paſtete machen, entweder in einem gebrannten, oder ſonſt einem andern feinen Teige. Man kann ſie auch glaciren und mit buntem Streuzucker beſtreuen.

22) Feine

22) Feine Paſtete von Kälbergekröſe.

Das Kälbergekröſe muß man erſtlich in Waſſer und Salz gahr kochen, wieder kalt werden laſſen, denn in feine Würfel ſchneiden, und mit reinen eingeweichten Morcheln, geweichten Champignons, klein geſtoßenem Gewürze, klein gehackten Kräutern und Zwiebeln, durch einander mengen, und eine Paſtete in Blätterteig davon verfertigen. Wenn man ſie anrichtet, kann man eine Sauce von Sahne, oder eine andre beliebige, darein geben.

23) Oeſterreicher Paſteten.

Man muß erſtlich ein feines delicates Gehäck, nach der Anweiſung Nr. 2., verfertigen, ſo viel und ſo groß als man die Paſtete haben will. Dieſes Gehäck macht man rund zuſammen, und drücket es denn ein wenig glatt, daß es wie ein rundes Brod wird. Sodann wird es mit feinem Butterteige in einer Tortenpfanne zu einer zierlichen Paſtete verfertiget, unter das Gehäck auf den Teig aber muß man dünne Scheibchen Speck, und auch überher legen, denn zierlich mit Teige decken und backen Man muß ſodann ein wenig feinen Ragout von feinen Sachen, wie man ſie haben kann, machen, und es beym Anrichten in die Paſtete thun, wenn der Speck vorher iſt abgenommen werden. Wenn man will, ſo kann man auch eine runde, ovale, oder viereckigte aufgeſetzte Paſtete von gebranntem Waſſerteige davon machen, und das Gehäck oder Gefüllſel zu einer Forme drücken, wie man will.

Ein Ragout von ſogenannten feinen Sachen iſt dieſes, wenn man z. E. Kälberbrißel (dieſes ſind die am Halſe wachſende ſehr zarte Milchdrüschen des Kalbes, die ſonſt auch Kalbsmilch, auch Kälber-

 bröschen

brèschen genannt, und als eine Schleckerey geachtet werden) Ochſengaumen und Mäuler, Kälber- Hammel- lämmer- und Schweinszungen, Schweinsſchnauzen, Kälbermaul, Kälber- und Schweinsohren, Morcheln, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämme, Gänſezungen und dergleichen, alles und jedes vorher nach ſeiner Art mürbe gekochet, und ſodann ſauber abgeputzet. Die Kälberbrißel werden weiß ausgewäſſert, und dann nur einmal aufgekocht, Trüffeln und Champignons aber in warmes Waſſer geweichet, von den Morcheln die Stängel abgeputzet, Artiſchockenſtiele nach gewöhnlicher Art präpariret, und in Würfeln zerſchnitten. Was man nun zur Zeit von obgedachten, und in der Küche ſo genannten, feinen Sachen haben kann, und, wie geſaget, vorher abgekochet, ſauber verputzet und klein geſchnitten iſt, wird mit ein wenig gelbbraun gemachtem Mehle, und Lorbeerblättern, klein gehackten Zwiebeln oder Schalotten, in eine Pfanne oder Kaſſerolle gethan, über dem Feuer ein Paarmal umgeſchüttelt, und eine recht gute Fleiſchbrühe angegoſſen. Man läßt es ſodann ein wenig zuſammen durchkochen, zuletzt aber wird etwas Salz und Zitronenſaft noch hinzugethan. Dieſer feine Ragout iſt es nun, der ſowohl als ein beſonderes Gericht gegeſſen wird, als auch in die zuvor beſchriebene Oeſterreicher Paſtete gethan werden muß.

24) Engliſche Paſtete.

Man nehme vierzehen Eyer, nämlich von zwölfen das Gelbe, und zwey mit dem Weißen und Gelben, ſchlage ſie klein, thue ungefähr ein halbes Nößel abgeklärter Butter, und auch ſo viel reines kaltes Waſſer dazu, und ſchlage es noch ein wenig zuſammen durch. Hierauf wird feines Mehl hinzugethan, um einen ſteifen

ſen Teig daraus zu machen, den man wälgern und rollen, oder mangeln kann, wie ſonſt ein Paſteten- oder Tortenteig ſeyn muß; doch darf er auch nicht zu ſteif ſeyn. Man machet davon zwey Theile, einen zum Unterblatt, und einen zum Deckel, und leget den Teig zum Boden in eine Tortenpfanne; vorher aber muß man etwas ſo genannte feine Sachen präpariren, als gepflückte Hechte, Krebſe, Auſtern, Spargel, junge Küchlein und dergleichen. Hievon wird in die Paſtete geleget, dieſe gebacken, und eine ſchickliche Sauce dazu angefertiget.

Eine Engliſche Paſtete, oder Paſtete a l'Angloiſe von Kalbfleiſch, iſt eine der geachtetſten, und hat folgende Zubereitung: Für zwölf Perſonen nimmt man 2 gute Filets (Stücken Fleiſch, welche der Länge nach, oder ſtriemenförmig, herausgeſchnitten werden) aus einer Kalbskeule, ſchmoret ſie in einem paſſenden Caſtroll mit einem Stück Butter halb gahr, thut einige Zwiebeln und etwas Salz dabey, ſieht dahin, daß man einen guten braunen Satz erhält, ohne eben darum das Fleiſch auszumergeln. Dann nimmt man es heraus, daß es kalt wird. Auf den Satz ſtreuet man einige Eßlöffel voll Mehl, füllet Jus darauf, rühret es vom Boden los und läßt es klar kochen. Das Kalbfleiſch ſchneidet man in Würfel, wie eine gute Haſelnuß groß, 4 bis 5 Eſſiggurken ſchneidet man eben ſo, thut ſie nebſt $\frac{1}{2}$ Pf. gut gewaſchener Korinthen zu dem Fleiſche, gießt den losgekochten Satz durch ein Haarſieb darauf, thut einige Eßlöffel voll Kapern, den Saft einer Zitrone nebſt etwas Zitronenſchale, wie ein halb Hühnerey groß Zucker und etwas Salz dabey, läßt es zuſammenkochen und ſetzet es ab, daß es kalt wird. Von 1 Pfund macht man Butterteig, legt einen Boden davon auf die Schüſſel, worauf die Paſtete ſerviret werden ſoll; (wenn die Schüſſel nämlich Silber oder Zinn iſt, da man ſonſt die Paſtete auf einem paſſen-

den Deckel verfertiget und, wenn ſie gahr iſt, auf die Schüſſel ſchiebt, wobey ſie aber leicht etwas beſchädiget werden kann, daher es beſſer iſt, wenn man eine dazu aptirte blecherne Schüſſel hat, und dieſelbe mit der Paſtete auf die porcellainene Schüſſel ſetzt,) hebet den Ragout auf den Boden vom Butterteig, doch ſo, daß die meiſte Sauce im Caſtroll zurück bleibt, ſprenget ein Glas Franzbranntwein oder Rum über den Ragout, deckt einen Deckel von Butterteig darüber, und formiret überhaupt die Paſtete, wie ſie ſeyn ſoll, beſtreichet ſie dann mit Ey, und bäckt ſie in einem ziemlich heißen Ofen ¾ Stunden lang, die Sauce aber erhält man kochend heiß. Wenn angerichtet wird, ſchneidet man die Paſtete wie gewöhnlich auf, giebt noch einige Löffel Sauce dabey, und die andere in der Sauciere zur Tafel. Liebhaber nehmen zu dieſer Paſtete ausgeglüheten Franzbranntwein, welches ſie bey der Tafel mittelſt eines glühenden ſilbernen Spießes, oder glühenden Stück Eiſens, ſelbſt zu thun gewohnt ſind; man nimmt auch wohl ausgekernte große Roſinen und in Würfel geſchnittenen Zitronat mit unter den Ragout.

25) Semmelpaſtete.

Man läßt dazu ein großes Semmelbrod, oder Brod von feinem Waizenmehle backen; die Kruſte wird abgeraſpelt, die Krume aber rein herausgenommen, und das ausgehöhlte Brod mit einem feinen Ragout, der nach Nr. 23. gemacht iſt, gefüllet. Das Ragout aber muß vor dem Einſchlagen oder Füllen in das Brod erſt erkaltet ſeyn, und das Brod wird mit dem Stück Kruſte oder Rinde, welches man ausgeſchnitten gehabt, wieder zugedecket, und mit ein wenig ſteif angerührtem Mehle, Eyern, und geriebenem Brodte feſt übergekleiſtert, auch mit einem Bindfaden kreuz-

kreuzweis übergebunden. Nun leget man das Brod in eine tiefe Schüſſel, und rühret ein wenig Teig an von einem Ey, ein wenig Mehl, und ein wenig Milch. Dieſer Teig muß nicht allzu dicke, auch nicht allzu dünne seyn, und wird über das Brod hergegoſſen, ein Paarmal darinn umgekehret, und denn in heißer abgeklärter Butter abgebacken. Zu der Sauce nimmt man ein klein Stückchen Butter, klein gehackte grüne Kräuter, ein wenig Fleiſchbrühe, und ein wenig klein geſtoßenen Ingwer. Dieſes wird zuſammen ſämig abgerühret, und, wenn man anrichtet, der Bindfaden abgemachet, ein Deckel oben abgeſchnitten, und von der Sauce, ſo viel als nöthig iſt, hineingegeben.

Noch iſt eine ähnliche Art von Semmelpaſteten bekannt, die man auch ſonſt Franzbrod, oder Mundſemmel, auch Milchbrod nennt. Dieſe ſind in der Größe eines kleinen runden ſo genannten Roggenbrodtes, welches in den Städten bey den Bäckern mit einem Dreyer bezahlet wird. Dieſe von dem allerfeinſten Mehle gebackene Brödtchen werden auf allen Seiten mit einem Reibeiſen ganz zart abgerieben. Ferner wird oben ein Deckel eines ganzen Thalers groß abgeſchnitten, und das Inwendige mit einem Löffel herausgehöhlert, entweder in abgeklärter Butter gebacken, oder mit Butter beſtrichen, und im Backofen abgetrocknet. Wenn dieſes geſchehen, werden ſie mit einem Ragout gefüllet, und entweder auf dem Schüſſelrand mit andern Garnituren zierlich vereinbaret, oder auch allein auf einer Schüſſel angerichtet, und ſtatt eines beſondern Gerichts gegeſſen. Man kann ſie auch, wenn ſie gefüllet, auf ein Backblech ſetzen, den Deckel mit Eyern beſchmieren, daß er anklebet, in den Ofen ſchieben, und, wenn ſie noch warm ſind, in einer Schüſſel zur Tafel bringen.

26) Feine engliſche Paſteten von jungen Haſen.

Die jungen Haſen muß man erſtlich gehörigermaßen ſauber rein machen, die Knochen hin und wieder zerbrechen oder entzwey ſchlagen, jedoch daß das Fleiſch ganz bleibe. Wären die Haſen aber dennoch zum Einlegen in die Paſtete zu ungeſchickt, ſo kann man ſie ein- oder zweymal durchhauen, dann mit nicht allzu groß geſchnittenem Specke ſauber ſpicken, und hierauf mit Salz, ein wenig Pfeffer, geriebener Muskatennuß, und geſtoßenem Zimmt, durch einander mengen. Hierauf nimmt man, anſtatt eines Gehäckes, einen guten Theil Speck, welcher erſtlich in Würfel geſchnitten, etwas klein gehacket, und hernach in einem Mörſel zu einem Teige geſtoßen wird. Dieſe Haſen werden nun in einem feinen Blätterteige, mit dem geſtoßenen Speck unten und oben überher bedecket, zu einer Paſtete verfertiget und gebacken. Die Sauce dazu ſey dieſe: Nimm halb gahr gekochte und von den Steinen abgemachte in Stücken geſchnittene Pflaumen, länglicht klein geſchnittene abgezogene Mandeln, Zitronſcheiben, geſtoßenen Zimmt und Zucker, etwas Wein, und nur ein wenig Waſſer, koche dieſes nur gelinde auf, ſchneide die auf einer Schüſſel angerichtete Paſtete auf, und gieß die Sauce hinein, die ſodann zugedecket und glaciret wird. Dieſes geſchieht ſo: daß feiner Zucker darauf gerieben, und die Paſtete mit der Schüſſel in die Tortenpfanne geſetzet, und nur oben Feuer gegeben werde. Man muß fleißig zuſehen, daß der Zucker nur eben geſchmolzen ſey und beginne zu laufen, da es denn die rechte Zeit iſt, die Schüſſel mit der Paſtete abzunehmen, und dieſe mit buntem Streuzucker zu beſtreuen.

27) Feine Paſtete von Artiſchockenſtielen.

Man muß die Artiſchockenſtiele erſtlich gehörigermaßen vorbereiten, und dann einige davon mit etwas geriebenem Brodte, ein Paar Eyern, etwas geriebener Butter, Salz, und ein wenig feinem Gewürze, klein hacken, und dann eine feine Paſtete davon bereiten. Nämlich es wird erſtlich von iezt gedachten Gehäcke ein wenig unten eingeſtrichen, dann Artiſchockenſtiele eingeleget, mit kleinen Stückchen Butter, fein gehackten Kräutern, und Gewürze, das Gehäck aber vollends überher geleget. Man kann eine Wein- oder Rohmſauce, als man ſonſt über Artiſchocken machet, darein geben, oder ſtatt ſelbiger etwas Butter, mit ein wenig Mehl und ein Paar Eyerdottern zuſammenknäten, und mit ein wenig kräftiger Fleiſchſuppe und Muskatenblumen zu einer ſämigen Sauce abrühren, und ſolche beym Anrichten hineinthun.

28) Feine Paſtete von braunem Kohl.

Den braunen Kohl muß man ſauber abputzen, und in weichem Waſſer mit ein wenig Salz ganz mürbe kochen, oder, wenn es in der Jahreszeit iſt, daß er ſchon einigen Froſt bekommen hat, verdecket, in ſeiner eignen Brühe, mit einem Stückchen Butter und ein wenig Fleiſchbrühe, oder, in Ermangelung derſelben, in ein ganz wenig kochendem Waſſer ganz mürbe abſchwitzen, dann auf einem Durchſchlage das Naſſe ganz rein herausdrücken, hierauf aber ein wenig durchhacken, aber nicht gar zu klein; ſodann in einer Schüſſel mit geſchmolzenem Specke, und, ſo man es haben kann, auch Ochſenmark anmengen. Letzteres aber muß man ſchmelzen und durch ein Haarſieb darauf gießen; ſodann ein Paar ganze mit Negelein beſteckte Zwiebeln, ein wenig Pfeffer und Salz darunter

mengen, und in einem feinen Teige zu einer Paſtete verfertigen. Man kann auch Kaſtanien mit unter den Kohl mengen, auch, wenn man will, einige Schichte in Scheiben geſchnittener geräucherter Ochſenzungen, oder in Scheiben geſchnittenen geräucherten Schinken. Es müſſen aber Ochſenzungen und Schinken erſtlich wohl ausgewäſſert, gekochet, und wieder kalt werden, wenn ſie zwiſchen dem Kohl in die Paſtete mit eingeleget werden. Wenn man anrichtet, kann man ein wenig recht gute Fleiſchbrühe mit einem in Mehl umgekehrten Stückchen Butter zu einer ſämigen Sauce abrühren, und ſolche zuletzt darein geben. Noch iſt zu merken, daß der Kohl in der Paſtete oben mit Speckſcheiben beleget, auch zu der Sauce Zitronenſaft mitgenommen werde.

29) Feine Paſtete von Spargel.

Den Spargel muß man über die Köpfe, ſo weit das Mürbe geht, abbrechen, rein abwaſchen, und in Waſſer nur ein Paarmal aufſieden, hierauf auf einem Durchſchlage rein abtriefen laſſen, dann mit kleinen Scheibchen Butter, fein gehackten Kräutern und Zwiebeln, Salz, ein ganz wenig Pfeffer und Muskatenblumen anmengen, auch ein wenig Gehäck machen, wenn man will, davon aber einen Rand auf feinen Butterteig ſetzen, ſo groß als die Paſtete ſeyn ſoll, den angemengten Spargel darein thun, und dann vollends, wie gehörig, fertig machen und backen. Wenn man anrichtet, machet man eine Rohmſauce daran.

Die Rohmſauce machet man alſo: Man nimmt etwas ausgewaſchene Butter, aber nicht ſo viel, als zu andern Saucen, weil ſie mit Rohm oder Sahne, die ſchon an ſich fett iſt, abgerühret wird, ferner nur ganz wenig Mehl, ein Paar Eyerdotter, etwas in Waſſer

einmal

einmal aufgekochte Peterſilie, ein wenig geſtoßene Muskatenblumen, und etwas Salz. Dieſes wird zuſammen durchgeknätet, und dann mit ſüßer Sahne abgerühret.

Eben dieſe Sauce brauchet man auch zu Stockfiſchpaſteten, man muß aber alsdann ein wenig ganz fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln dazu thun.

30) Feine Paſtete von Blumenkohl.

Den Blumenkohl muß man ſauber abputzen, wohl abwaſchen, und in Waſſer mit etwas Salz nur ganz wenig kochen laſſen, ſodann aufgießen, daß er abkühle und abtriefe. Man kann auch ein Gehäck machen, wovon man will und kann, den Blumenkohl mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze und kleinen Stückchen Butter anmengen, und zu einer feinen Paſtete anfertigen. Man kann bey dem Blumenkohle kleine Saucisgen mit einlegen, und beym Anrichten eine Rohmſauce darein machen.

31) Kleine Paſtetchen von allerhand kaltem Gebratenen.

Wenn man etwas kaltes Gebratenes hat, es ſey vom Kalbe, Hammel, Lamm oder Hühnern, ſo ſchneidet man es erſtlich klein in Würfel, hacket es hernach klein, thut ein Stück Butter in eine Kaſſerolle, und läßt ſie heiß oder gelbbraun werden. Es wird ein wenig Mehl, klein gehackte Zwiebeln, klein gehackte Zitronſchalen und Peterſilie hineingethan, auf dem Feuer zuſammen durchgerühret, dann das Gehackte auch hineingethan, und mit rein gewaſchenen Korinthen, ein Paar Löffeln voll Wein, und ein ganz wenig Bratenbrühe, oder Fleiſchbrühe, oder, in deren Ermangelung, ein ganz wenig Waſſer, Zitronenſaft, ein

wenig

wenig Zucker und Salz auf dem Feuer ganz kurz abgerühret, und ſodann hingeſetzet, daß es kalt werde. Man rollet einen Butterteig aus, nicht gar zu dünne, auch nicht gar zu dicke, wie es am beſten ſeyn kann. Dieſer wird in viereckichte Stücken geſchnitten, daß er eine kleine Paſtetenforme bedecken kann. Der Teig wird in die Forme geleget, von dem Gehäcke darein gethan, mit Eyern an den Rändern herum beſtrichen, ein Deckel darüber gemachet, rund herum glatt abgeſchnitten, in einer Tortenpfanne gahr gebacken, angerichtet, und mit Zucker beſtreuet.

Ohne Formen werden dieſe Paſtetchen alſo gemachet: Man ſticht mit einem Spitzglaſe lauter runde Thaler von dem Teige, leget von dem Gehäcke auf jeden ein kleines Klümpchen, beſtreicht es rund herum mit Eyern, und bedecket es mit einem andern Thaler, welches mit dem unterſten Thaler egal gemacht, rund herum ſauber angekräuſet und dann gebacken wird. Man kann ſich auch ein rundes krauſes Blech machen laſſen, damit den Teig ausſtechen, aber zuſehen, daß bey der Ueberdeckung eine Kräuſe gerade auf die andre komme. Wenn man ſich nur ein wenig üben will, ſo ſchneide man nur den Teig in viereckichte Stücke, lege von dem Gehäcke darauf, decke es mit einem andern Stücke Teig, und ſchneide dann den Teig in allerhand Kräuſen und Figuren rund herum egal ab. Und auf dieſe Art gebrauchet man keine Formen, und man kann ſo viele Paſtetchen machen, als man nur immer will.

32) Kleine Farcepaſtetchen.

Es muß ein wenig recht gutes, feines und delicates Gehäck zu dieſen Paſtetchen bereitet werden. Man muß daher etwas recht feines ſchieres Kalbfleiſch nehmen, darinn ſich nichts hartes, oder keine Sehnen befinden.

finden. Es wird in Würfel geſchnitten, ein Stückchen Butter in der Pfanne heiß gemachet, das Fleiſch hineingethan, und ein wenig geſchwinde durchgebraten, daß es nur eben beſtarre. Man muß es aber nicht zudecken, ſonſt zieht man die Brühe heraus; ein wenig klein gehackte Peterſilie, und wenn man will, auch ein wenig klein gehackte Zwiebel gleich mit dem Fleiſche in die Butter thun. Hierauf nimmt man die Maſſe mit einer Schaumkelle aus der Butter heraus, thut ſie auf ein Hackebrett, oder einen reinen Tiſch, und hacket ſie klein. Dann muß man ein oder zwey in Milch eingeweichte, hernach aber wieder ausgedrückte, Milchbrodte oder Semmeln klein reiben, die Butter, darinn das Fleiſch gebraten, zu einer dicken Sahne abreiben, und falls deren nicht genug iſt, noch andre Butter dazu nehmen; dann auch einige Eyerdotter, geriebene Zitronſchale, geriebene Muskatennuß, und, ſo es nöthig, ein oder zwey Löffel voll ſüßer Sahne mit dem Fleiſche zuſammenthun, es vollends zu einem recht feinen Teige in einem Mörſel ſtoßen, oder in einer Reibeſatte reiben. Man leget dieſes Gehäck, eben wie mit dem vorhergehenden Paſtetchen geſchieht, auf und bäckt es gahr. Beym Anrichten muß man keinen Zucker darüber ſtreuen, wie ſolches bey allen Paſteten geſchieht, in deren Inwendigem ſich nichts Süßes befindet.

Man bemerket hier noch, wenn bey dieſer Vorſchrift, und auch bey andern, ſchieres Kalbfleiſch geſaget wird, daß die Köche darunter ſolches Fleiſch verſtehen, woran nichts knorpelichtes, nervichtes oder ſehnichtes gefunden wird.

33) Kleine Paſteten von Rindsmarke.

Nehmet drey Viertelpfund (mehr oder weniger, nachdem man viel machen will) Rindsmark, ſchneidet

dieſes mit dem Küchenmeſſer ganz klein, thut es in eine Kaſſerolle, und ſetzet es auf Kohlfeuer, doch daß es nicht zu große Hitze habe; ſchlaget drey bis vier Eyer dazu, und rühret ſolches ab, als ob ihr gerührte Eyer, oder ein Rührey machen wolltet. Wenn es nun ein wenig dicke werden, ſo ſetzet es vom Feuer, weichet gute Semmel in Milch ein, und wenn ſie weich geworden, ſo nehmet die Rinde davon, und drücket die Krume wohl aus, werfet hievon ein Paar Hände voll in das abgerührte Mark, ſchlaget noch acht Dotter und ſechs ganze Eyer dazu, rühret es wohl durch einander ab, reibet Muskatennuß und Zitronſchale darein, werfet ein Viertelpfund große und eben ſo viel kleine Roſinen, wenn ſie erſt ſauber verleſen und gewaſchen ſind, ingleichen ein Viertelpfund Mandeln, die ihr vorher in heißem Waſſer abziehen, und jede wohl vier- fünf- bis ſechsmal entzwey ſchneiden müſſet, hinein, reibet auch ein halb Viertelpfund Zucker darunter, und rühret alles zuſammen recht klar ab. Darnach ſchmieret die Paſtetenpfännchen mit Butter an, beleget ſie inwendig mit einem dünnen Teige, thut von dem Angerührten in die Pfännchen, bis daß ſie voll werden, ſetzet ſie hernach in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laſſet ſie backen. Dieſe Paſtetchen müſſen warm verſpeiſet werden.

34) Kleine Paſteten von Krebſen.

So viel Krebſe, als man zu gebrauchen denket, werden erſtlich gewöhnlichermaßen abgekochet, die Schwänze herausgebrochen, aus den Scheeren das Fleiſch herausgenommen, und hievon ein Gehäck gemachet. Von den Schalen muß man eine Krebsbutter machen, dergleichen bereits im zweyten Theile des erſten Bandes der Hausmutter angegeben iſt. Die Krebsbutter aber wird zu einer dicken Sahne gerieben, und

davon

davon ſo viel zu dem Gehäcke gethan, als nöthig iſt. Hat man ſo viele Krebsſchalen, daß man etwas reichlich Krebsbutter machen kann, ſo nehme man davon ein halb Pfund zu dem Teige, und mache es nun damit alſo: Die Krebsbutter wird in eine Kaſſerolle gethan, zu einer dicken Sahne abgerieben, einige Eyerdotter und etwas ſüße Sahne dazu gethan, und ſo viel Mehl dazu gerühret, daß es ein Teig wird, den man wälgern und rollen kann; und hievon werden die Paſtetchen verfertiget. Hat man die Krebsbutter nicht, ſo nehme man feinen Blätterteig. Erſtlich wird ein wenig Gehäck auf den Teig geleget, ein oder zwey Krebsſchwänze darein gedrückt, der Deckel darüber und gebacken, ſo werden ſie recht ſchön.

35) Paſtetchen von Fiſchen.

Hiezu muß ein feines delicates Gehäck von Fiſchen, als Hechten, Karpfen, Aalen und dergleichen, wie man ſie haben kann, gemacht werden. Das roh abgeſchnittene Fiſchfleiſch kann eben ſo, als das Kalbfleiſch, in heißer Butter ein wenig abſchwitzen, und dann hievon, wie mit vorhergehenden Paſtetchen geſchieht, wohlſchmeckende Paſtetchen gebacken werden.

36) Kleine Auſterpaſteten.

Man macht ein wenig Gehäck von Fiſchen, und hacket einige rohe Auſtern mit darunter. Wenn man keine Fiſche hat oder haben kann, ſo nimmt man etliche ausgemachte Auſtern, ſchwitzet ſie ein wenig in heißer Butter ab, worauf ſie etwas durchgehacket, und dann ferner mit geweichter Semmel oder Milchbrod, abgeriebener Butter, ein Paar Eyerdottern, Salz, Muskatenblumen, und klein gehackter Zitronſchale, alles nach Gutdünken, zurecht gemacht werden. Nachdem man

viel machet, ſind auch ein Paar Löffel voll dicker ſüßer Sahne gut darinn. Nun rollet man ſeinen Blätterteig aus wie vorher, leget zu einer jeden kleinen Paſtete ein kleines Klümpchen von dem Gehäcke darauf, und dann muß man in ein jedes Paſtetchen zwey kleine Auſtern, oder eine große Auſter, welche man vorher in ihrer eigenen Brühe ein ganz wenig ankrellen, (anſieden) und den Bart abmachen muß, hineindrücken, einen Deckel darüber legen und backen. Die kleinen Paſtetchen von Muſcheln werden eben ſo bereitet.

37) Kleine Eyerpaſteten.

Man nimmt ſechs hart gekochte und ſauber abgeſchälte Eyer, hacket ſie mit eben ſo viel Borsdorfer Aepfeln, von denen die Kernhäuſer nebſt den Schalen weggenommen und zurück gelaſſen werden, und einem Pfunde Nierenfett wohl klein, daß ein rechter Teig daraus werde. Vermiſchet dieſen Teig mit in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmelkrume, Zimmt, Negelein, Muskatennuß, Salz, Korinthen, Zucker und Wein, und vermenget dieſes aufs beſte mit vorgedachtem Eyergehäcke. Bereitet hievon kleine Paſtetchen, wie die vorhergehenden.

38) Griſetten.

Die Griſetten ſind Paſteten, die ihrer äußerlichen Form halber nur von den vorhergehenden unterſchieden ſind. In Anſehung der Inlage, oder des Inwendigen, kommen ſie aber den ſo genannten feinen Paſteten ſehr ähnlich. Denn wenn z. E. Stockfiſch oder mancherley Arten von unſern einheimiſchen Fiſchen in Griſetten einzuſchlagen ſind, ſo werden ſie zuvor abgekochet, von den Gräten abgemachet, und mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen

nen Stückchen Butter angemenget, und auch von ſelbigen Fiſchen, oder von andern guten Sachen, ein gutes Gehäck gemachet. Wenn ein wenig feiner mürber Teig gemachet worden, ſo muß man eine hohe den Griſetten eigene Forme haben, ſie ſey von Kupfer oder Blech, wenn ſie nur eines ſchönen Modells iſt. Man muß die Griſettenforme mit geſchmelzener Butter beſtreichen, und mit fein geriebenem Brodte überall wohl beſtreuen, den Teig ein wenig dünner als zu den Paſteten ausrollen, und in die Forme legen, das Gehäck überall eines halben Fingers dicke einſtreichen, ſodann aber das Angemengte darüber thun, mit einem dünnen Oberblatte von Teig decken, den Rand ſauber abſchneiden, ſodann in eine Tortenpfanne ſetzen, und unten und oben mit Feuer gahr backen. Beym Anrichten wird die Forme in der Schüſſel umgekehret, und von der Griſette alſo abgezogen, von dieſer aber oben eine kleine Platte abgeſchnitten, und eine beliebige Sauce hineingegeben. Und ſo kann man eine Griſette von allerley feinen Sachen machen.

Es werden aber auch Griſetten in Kaſſerollen gebacken, die man deshalb **verkehrte Paſteten** nennt, weil ſie verkehrt aus der Kaſſerolle in die Schüſſel kommen. Was das Unterſte in der Kaſſerolle war, wird in der Schüſſel das Oberſte. Man verfähret hiemit folgendergeſtalt: Wenn man eine mit Fleiſch gefüllte Griſette oder umgekehrte Paſtete haben will, ſo bereitet man erſtlich ein Gehäck von Kälberbraten, Nierenſtollen, eingeweichter Semmel, Eyerdottern, etwas Sahne und Salz, Muskatenblumen und gehackten Zitronſchalen. Wenn dieſes zu einem Teige geworden, ſo nehmet eine Kaſſerolle, die eine ſaubere Form hat, beſtreichet ſie mit Butter, treibet aus einem feinen mürben Teige ein Blatt eines ſtarken Meſſerrückens dicke auf, thut dieſes Blatt in die Kaſſerolle, und beleget ſie

damit völlig, beſtreichet es auch über und über mit einem zerklopften Eye. Nun trägt man von dem vorbeſagten Gehäcke eines kleinen Fingers dicke auf den Teig, bis daß derſelbe gänzlich damit überzogen ſey. Habet nun in Bereitſchaft ein gutes Ragout, füllet damit die Kaſſerolle halb voll, nehmet alsdann einen Bogen Papier, beſchmieret ihn mit Butter, und zwar einen ſo großen Fleck, als die Kaſſerolle, darinn die Griſette ſteht, breit iſt, traget auf denſelben von dem erſten Gehäcke eines kleinen Fingers dicke, gleichſam in der Abſicht, als wölltet ihr einen Deckel auf eine Paſtete machen, nehmet darnach den Bogen Papier, und leget ihn verkehrt in die Kaſſerolle, daß das Gehäck den ganzen Ragout bedecke, und es auf allen Seiten könne zugeklebet werden. Der Bogen Papier wird ſich durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel gleich ablöſen, als welcher ſich ohne dieſem ſchwerlich würde abziehen laſſen. Hierauf nehmet wieder ein Blatt von dem mürben Teige, und ziehet es über das vorige Blatt, welches ihr aber erſtlich mit Eyern beſtreichen müſſet, vermachet es hernach ſo gut ihr könnet, und ſetzet die Kaſſerolle in einen Backofen, und laſſet es fein goldgelb ausbacken. Das Anrichten dieſer Griſette aber muß verkehrt geſchehen, und die Garnitur ſteht in der Hauswirthin Belieben.

39) Poupeton.

Wenn das Gefäß, oder die äußere Einfaſſung der gewöhnlichen Paſteten aus einem Mehlteige beſteht, ſo hat dagegen ein Poupeton ſein Gefäß, oder äußere Einfaſſung von einem beſondern Gehäcke, deſſen bekannteſte Bereitungsarten folgende ſind:

Ein Poupeton von Kalbfleiſch iſt, wenn man das Fleiſch von einer Kalbskeule nimmt, das Geäder

Geäder herausſchneidet, und das Fleiſch mit dem Küchenmeſſer ganz fein zerſchneidet. Auch hacket man Nierentalg und Rindsmark klein, weichet Semmel in Milch, drücket dieſe hernach wieder treuge heraus, thut dieſes alles in einen Mörſel, und ſtößt es recht durch einander, ſchneidet und thut Zitronſchalen, Ingwer, Muskatenblumen, zwey ganze Eyer, und ſechs Dotter drein, ſtößt alles wohl durch einander, und dafern das Gehäck noch zu dicke iſt, ſo gießt man gute Sahne daran, doch nicht ſo viel, daß das Gehäck davon zu dünne werde, und man es als einen Teig bearbeiten könne. Hierauf halte man einen Ragout von Gänſelebern und Auſtern, oder wozu man am erſten kommen kann, fertig, beſtreiche eine Schüſſel oder einen Teller, darauf der Peupeton ſoll zu ſtehen kommen, und zwar nur oben den Rand, mit Eyern, nehme von dem Gehäcke, und umſetze damit den Rand Fingers dicke, auf die Art, wie man eine aufgeſetzte Paſtete zu verfertigen pfleget, (man kann ihn, nach Belieben, hoch oder flach machen); hernach ſchüttet man den verfertigten Ragout hinein, und machet den Teig ſo lange hoch, bis oben noch ein Loch, einer mittlern Fenſterſcheibe groß, offen bleibe; dabey muß man in einem Geſchirre warme Milch bey der Hand haben, die Hand oder ein breites Meſſer darein zu tunken, um das Gehäck deſto glätter damit ſtreichen zu können. Der Deckel oben über das Loch wird alſo bereitet: Nehmet einen Bogen Papier, beſchmieret ihn ſo breit, als der Deckel ſeyn muß, mit Butter, traget von dem Gehäcke eines Fingers dicke darauf, decket das Papier mit dem aufgetragenen Gehäcke verkehrt über das Loch, alſo daß das Papier oben in die Höhe auswärts kommt. Hernach haltet eine glühende eiſerne Schaufel über das Papier, ſo wird die Butter, darauf das Gehäck klebet, weich, alsdann könnet ihr das Papier herunter ziehen. Machet endlich den

den Poupeton vollends fertig, ſtreichet ſelbigen fein glatt als ein hausbackenes Brod zu, nehmet hierauf einen Pinſel und Eyer, ſtreichet abermals den Poupeton über und über, laſſet Butter zergehen, und beſtreichet ihn gleichfalls damit, wie mit den Eyern, ſtreuet klar geriebene Semmel darüber, und blaſet ſie wieder ab, damit nicht irgendswo zu viel liegen bleibe, ſetzet ihn nun in einen Backofen, und laſſet ihn gemächlich backen. Iſt er nun völlig ausgebacken und aus dem Ofen genommen, ſo ſchneidet ihn oben auf, und wenn nicht genug Brühe darinn wäre, ſo gießet noch Sauce hinein, und garniret ihn beym Anrichten aufs ſauberſte.

Ein Poupeton von Krebſen: Nehmet ein Paar Schock Krebſe, hacket ſelbigen vorne am Kopfe das Bittere heraus, ſtoßet ſie in einem Mörſel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne gute Milch oder Sahne, ſtreichet es durch ein Haartuch, ſetzet es in einer Kaſſerolle aufs Kohlfeuer, und rühret es ſo lange, bis es beginnet zu kochen. Es wird zuſammenlaufen, rühret es aber nur fleißig, damit es ſich unten nicht anlege. Schüttet es hierauf in einen Durchſchlag, laſſet das Wäſſerichte davon ablaufen, thut es alsdann in eine Reibeſatte, und reibet es klar; hacket ein Viertelpfund Rindsmark klar, und reibet es auch darunter, ſchüttet in Milch geweichte und wieder rein ausgedrückte Semmel, nebſt Muskatenblumen, ein wenig Zucker, ſechs ganzen Eyern und ſechs Dottern drein, und rühret dieſes alles wohl unter einander. Wenn nun dieſes eine halbe Stunde gerühret worden, ſo thut ein halb Pfund Krebsbutter und ein wenig Zitronſchalen dazu, ſo iſt alsdann das Gehäck fertig. Hieraus wird nun der Poupeton, eben wie der vorige, aufgeſetzet, nur daß man ihn oben mit Krebsbutter beſtreichen muß. Nun iſt noch in dieſem Poupeton ein feiner Ragout nöthig, z. E. von Kalbsmilch,

Krebs-

Krebsſchwänzen, Piſtacien und dergleichen, wobey man ſich jedoch nach der Gelindigkeit des Gehäckes zu richten hat. Eben dieſer Poupeton von Krebſen wird auch ſo bereitet: Man nimmt ausgebrochene Krebsſchwänze, Kälberbrißel oder Kälbermilch, rein gemachte und geweichte Morcheln, Champignons, Artiſchockenſtiele, und was man ſonſt von feinen Sachen haben kann; man machet ſodann ein wenig weiß gebranntes Mehl mit fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, thut die Sachen dazu hinein, läßt ſie auf dem Feuer ein wenig durchſchwitzen. Hierauf wird ſüße Sahne dazu gegoſſen, die nur ein wenig ganz ſachte damit kochen muß. Ferner wird von dem Abfall der Krebſe ein wenig Krebscoulis gemachet. Nämlich es werden, wie bey der Krebsbutter geſchieht, die kleinen rothen Beinchen und Schalen der Krebſe, nachdem der ſchwammichte Bauch weggeworfen worden, in einem Mörſel ganz klein geſtoßen, ein guter Theil Butter in eine Kaſſerolle gethan, worinn, wenn ſie heiß genug geworden, die geſtoßene Schalen geleget und eine gute Zeit wohl gebraten werden. Man muß ſo viel Mehl daran rühren, als zu einer ſämigen Brühe genug ſeyn kann. Hätte man im Anfange zu wenig Butter genommen, ſo muß man noch ein Stück dazu thun, daſſelbe mit dem Mehle auch wohl durchbraten laſſen, und fleißig umrühren, dann zudecken, und auf gelindes Kohlfeuer hinſetzen, daß es recht durchzieht. Wenn es ſich gleich unten ein wenig anſetzet, ſo ſchadet ſolches nicht, wenn es nur langſam geſchieht, daß es nicht bräunlich wird. Nun muß man eine gute kräftige klare Fleiſchbrühe bey der Hand haben, und davon ſo viel zugießen, als nöthig thut, ſolches wohl zuſammen durchkochen, und dann durch ein Haartuch oder feines Sieb durchfließen laſſen. Dieſes Krebscoulis, das auch bey Suppen gebrauchet wird, giebt

dem Poupeton den beſten Geſchmack und Anſehen, wenn es zu einem Gehäcke von Kalbfleiſch oder Fiſchen genommen wird. Von einem dieſer Gehäcke aber ſetzet man einen Rand um die Schüſſel oder Aſſiette des Krebspoupetons, und verfähret damit, wie oben geſagt iſt. Man kann auch einige Krebsköpfe mit dem Gehäcke füllen, ſie vorher ein wenig abkochen, und dann mit dazu thun. Auch kann man dieſen Poupeton mit einem Rande von Reis machen, und Krebsköpfe herumſetzen.

Ein Poupeton von Lämmerfüßen: Die Lämmerfüße muß man erſtlich in Waſſer und Salz gahr kochen, in kaltem Waſſer hierauf liegen laſſen und abkühlen, dann ſauber abputzen, und in Stücken ſchneiden. Man machet hierauf ein wenig weiß gebranntes Mehl mit ein wenig fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, einem Bündlein Thymian, Lorbeerblättern und Peterſilie. Die Lämmerfüße werden hinzugethan, und über dem Feuer ein wenig durchgeſchwitzet, etwas ſüße Sahne darauf gegoſſen, Muskatenblumen und Salz hinzugefüget, und dieſes alles noch ein wenig gekochet. Die Brühe muß etwas lang darauf ſeyn, weil ſonſt die Lämmerfüße in dem Umſchlage von Gehacktem zu trocken durch das Backen würden. Sind aber die ſo vorbereiteten Lämmerfüße mit ihrer Brühe vom Feuer genommen, und wieder kalt geworden, ſo bereitet man ein Gehäck von in Milch eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel und Eyern, die zu einem ordinairen Rühreye, das noch weich iſt, über Kohlen angerühret, und mit geſtoßenem Cardemom und Muskatenblumen, Zwiebeln oder Schalotten, Peterſilie, Baſilicum und ganz fein zerhackten Zitronſchalen gewürzet werden. Sollte dieſes Rührey zu dicke geworden ſeyn, ſo kann man es mit Sahne oder Milch geſchmeidig machen. Obgedachte

dachte Kräuter müſſen auch ganz fein zerhacket geweſen ſeyn, daß von dem Rührerze nichts mehr als ein gelber Teig geſehen werde. Wenn man dazu Belieben hat, ſo kann auch ein wenig geſtoſſener Coriander, ein wenig Zucker und fein gehackter Thymian mit dem Rührerye vereiniget werden. Man ſetzet nun von dieſem Rührerye den Rand um die Schüſſel, thut die Füße hinein, machet es oben fein eben, und beſtreuet es mit fein geriebenem Brodte, beleget es auch überher mit ganz dünnen Scheibchen Butter, und backet es fein gelb in einer Tortenpfanne. Man kann die Füße auch obenher ganz dünne mit dem Rührerye belegen.

Will man eben dieſen Poupeton von Lämmerfüßen mit Reis ausbacken, ſo werden die Füße, wie zuvor geſaget, vorbereitet. Der Reis wird ganz dick und ſteif gekochet, aber nicht zu mürbe, doch auch ſo, daß er gahr ſey. Wenn man ihn vom Feuer abnehmen will, ſo thut man ein Stückchen Butter hinein, rühret den Reis damit zuſammen, und ſetzet ihn hin, daß er etwas abkühle. Hierauf werden drey bis vier Eyerdotter, ein wenig Salz, ein wenig Zucker, und geriebene Muskatennuß dazu gerühret, und man läßt den Reis nun kalt und ſteif werden. Hievon wird nun ein Rand um eine Schüſſel geſetzet, die zurecht gemachten Lämmerfüße hineingethan, ſodann rund herum und eben überher mit einem warmen Meſſer fein glatt gemachet, klar gerieben Brod etwas dicke darüber geſtreuet, mit Scheibchen Butter beleget und gebacken. Man kann auch die Füße mit dem Reiße bedecken, wenn man es beliebet.

Ein Poupeton von Kälberbrißel und feinen Sachen in einem Rande von Farce. Man machet Kälberbrißel (Kalbsmilch) und alle andre feine Sachen, wie man ſie haben kann, erſtlich rein und

zurechte.

zurechte, hierauf aber bereitet man ein gutes Coulis, ſo viel als nöthig iſt, kochet damit die feinen Sachen durch, ſetzet ſie hin, daß ſie abkühlen. Hierauf bereitet man das eben zuvor beſchriebene Rühren oder Gefüllſel, ſetzet davon einen Rand um die Schüſſel, thut die Sachen oder den Ragout hinein, machet es alles rund umher glatt und zierlich, beſtreuet es obenher mit fein geriebenem Brodte etwas dicke, beleget es mit dünnen Scheibchen Butter, und backet es in einer Tortenpfanne, oder in einem Backofen, bis das Gefüllſel gahr iſt, und eine ſchöne Farbe bekommen hat. Das **Coulis**, worinn die Kälberbrißel und andre Zuthaten dieſes Poupetons gekochet werden, wird alſo verfertiget: Man nehme einige Scheiben von geräuchertem Schinken, und einige Scheiben ſchieres Kalbfleiſch, oder, in Ermangelung deſſen, einige Scheiben Rindfleiſch, oder aus einer Hammelkeule. Dieſe Scheiben Fleiſch und Schinken werden ein wenig geklopfet, ein Stück ums andere in eine Kaſſerolle geleget, zugedecket, und auf gelindem Feuer wohl durchgeſchwitzet und durchgebraten. Man kann auch Lorbeerblätter, Zwiebeln und Kräuter dabey thun, und wohl mit einſchwitzen laſſen, daß es ein wenig gelblicht, aber nicht hochbraun werde. Dann ſtreuet man etwas Mehl, nach Proportion als man viel machen will, darüber, und läßt es dann noch ein wenig durchbraten. Hierauf wird eine gute Fleiſchbrühe zugegoſſen, und ſo lange durchgekochet, bis ſie ſämig geworden. Nun wird dieſe Brühe durch ein Haartuch oder ein kleines Sieb geſtrichen, oder man kann auch vorher die Kräuter und das Fleiſch herausnehmen, ſolches klein hacken und ſtoßen, daß es recht klein werde, dann wieder in das Coulis thun, noch einmal durchkochen laſſen, und dann durchſtreichen. Die Köche geben ihren Tunken, Fricaſſeen und Ragouts mit dieſem Coulis gemeiniglich einen ſolchen

chen Geſchmack, wenn ſie ein Paar Löffel voll davon anthun. Man muß aber ja vorher kein Salz an die Fleiſch- oder Brühſuppe thun; denn es könnte dieſelbige wegen des Schinkens zu dem Coulis leicht zu ſalzicht werden, weshalb das Salzen am beſten bis zuletzt verſparet wird.

Poupeton von Tauben, jungen Hühnern, Rebhühnern, Schnepfen, Krammetsvögeln, Wachteln, Lerchen und andern kleinen Vögeln: Das Geflügel wird, wie oben gewieſen iſt, ſauber rein gemachet und präpariret, ſodann mit ein Paar Scheiben Speck und ein Paar Scheiben Kalb- oder Hammel- oder Rindfleiſch in eine Kaſſerolle geleget, mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Kräutern und ein wenig Gewürze auf gelindem Kohlfeuer, in ſeiner eigenen Brühe, verdeckt gahr geſchwitzet. Man nimmt ſodann das Geflügel heraus, machet an die Brühe braun Mehl, gießt Fleiſchſuppe, oder, in deren Ermangelung, kochendes Waſſer dazu. Wenn die Brühe hierauf durchgekocht, ſodann aber durchgeſtrichen iſt, ſo thut man das Geflügel wieder dazu mit etwas Morcheln, Champignons, Trüffeln, und was man ſonſt dergleichen haben kann, welches alles vorher präpariret, gahr gemachet, zierlich geſchnitten, und ſodann ans Geflügel gethan wird. Man kochet nun dieſes in der Brühe durch, ſetzet es hin, und läßt es abkühlen, und ſetzet es in einen Rand von Farce oder Reis, wie es einem gefällt, und die Umſtände es geben.

Ein grüner Poupeton von Spinat: laſſet Waſſer in einem Keſſel ſieden, werfet Salz hinein, damit der Spinat grün bleibe. Dieſer muß hierauf im Waſſer kochen, hernach recht treuge ausgedrückt, und mit einem Küchenmeſſer ganz klein geſchnitten werden. Schneidet ferner ein Pfund gutes Nieren-

ſett oder Rindsmark klein, thut es in eine Kaſſerolle, ſchlaget acht Eyer daran, rühret es auf dem Feuer wie ein Rührey ab, ſchüttet den Spinat ſammt den gerührten Eyern in eine Reibeſatte, werfet in Milch geweichte und wieder rein ausgedrückte Semmel, nebſt einem Viertelpfunde abgezogener und im Mörſel zerſtoßener Piſtacien dazu, rühret alles wohl durch einander, damit das Gehäck recht zähe werde. Es derf kein anderes Gewürz als Muskatenblumen darein kommen. Es müſſen auch ein Paar rohe Eyer darunter geſchlagen werden; denn dieſe bringen dem Gehäcke ſeine Haltung zuwege. Nun kann man dieſes Gehäck zu einem Poupeton aufſetzen, der aber mit Piſtacienbutter beſtrichen werden muß. Piſtacienbutter aber bereitet man alſo: Man läßt Piſtacien in Waſſer einen Sud thun, zieht ihnen hernach die Haut ab, und leget ſie in kaltes Waſſer. Nach dieſem ſtößt man ſie in einem Mörſel klein, thut ein Stück ausgewaſchene Butter dazu, und ſtößt ferner beydes durch einander. Endlich ſchüttet man dieſes in eine Kaſſerolle oder einen Tiegel, ſetzet es aufs Feuer, und wenn es etwas durchgeſchwitzet worden, ſtreichet man es durch ein Haartuch in eine Schüſſel. Man bedienet ſich übrigens auch dieſer Butter bey mancherley Speiſen.

40) Vorbereitung der Fiſche zu Paſteten.

Alle Sorten von Fiſchen muß man, eine jede nach ihrer Art, vorher rein machen, und dann entweder reißen, oder rund in zierliche Stücke zerſchneiden, nachdem man will und die Fiſche ſind. Sie werden hierauf wohl abgewaſchen, mit Salz eingeſprenget, und ein Paar Stunden ſo gelaſſen. Hierauf muß man ſie abtrocknen, und nach der Anweiſung Nr. 4. einbeizen, oder einmariniren, und bis zum Einlegen

in

in die Paſtete in der Beize liegen laſſen. Auch kann man ein Stückchen Butter mit zu den Fiſchen thun, und ſolche mit ihrer Beize, darinn ſie liegen, ein wenig aufs Feuer ſetzen, und öfters umrühren, daß ſie nur ein wenig ſteif werden, dann gleich abſetzen und abkühlen laſſen. Hierauf muß man ein Gehäcke von Fiſchen machen; kann man aber wegen Mangel an Fiſchen ſolches nicht zuwege bringen, ſo thut man unten und oben ein wenig gerieben Brod in die Fiſchpaſtete. Ein Gehäck aber iſt allemal beſſer, wenn man es haben kann, und man verfertiget die Fiſchpaſteten nach der Anweiſung Nr. 5 und 6. Die Saucen ſind nach Belieben zu erwählen. Kleine Klümpchen oder Fricandellen von Fiſchfarce ſind ſchön darinn, man muß ſie aber vorher auſtechen, und darauf in die Sauce thun, ingleichen Morcheln, Champignons, Champignonpuder, Auſtern, Muſcheln, Krebsſchwänze, Hechtleber, Karpfenmilch, und was man ſonſt von dergleichen feinen Sachen zur Sauce nehmen kann.

41) Paſtete von Hechten, Zandern, und ſonſt von allen andern Fiſchen überhaupt.

Die Hechte, Zander und andre große Fiſche werden entweder geriſſen, oder rund in Stücken zerſchnitten, vorher mit Salz eingeſprenget, und dann ferner, nach vorhergehender Anweiſung, zu einer Paſtete bereitet.

42) Paſtete von Aalſtücken.

Der Aal muß etwas groß ſeyn, die Haut abgezogen, in Stücken eines kleinen Fingers lang zerſchnitten, mit Salz eingeſprengt, und dann nach obiger Anweiſung in die Paſtete geſchlagen werden.

43) Pa-

43) Paſtete von ganzen Karpfen.

Die Karpfen werden rein gemachet und ganz gelaſſen, ſonſt in allen Stücken nach vorhergehender Anweiſung zubereitet, und mit gutem Gehäcke von Fiſchen, oder andern feinen Sachen, in die Paſtete geleget. Mit ganzen Hechten, Zandern, Barſen u. ſ. w. verfährt man eben ſo.

44) Paſtete von farcirten oder gefüllten Fiſchen.

Alle Fiſche, als Karpfen, Hechte, Barſe, Bleye, oder welche es ſind, werden erſtlich farciret oder gefüllet, ſodann aber mit feinen Sachen, als Morcheln, Champignons, Auſtern, Krebſen, Krebſenmilch, Hechtleber und dergleichen, zu einer Paſtete eingeleget. Das gewöhnliche Farciren, oder Füllen, geſchieht ſo: Man nimmt einen oder mehr Karpfen, die erſtlich abgeſchuppet und abgewaſchen werden. Hierauf muß man die Haut längſt dem Rücken, von dem Kopfe an bis zum Schwanze, an beyden Seiten ſauber ablöſen, und alſo die Haut rund herum behende abmachen; doch alſo, daß ſie ganz bleibe. Sodann wird das Mittelſtück herausgeſchnitten, daß Kopf und Schwanz an der Haut ſitzen bleiben, das ſchiere Fleiſch aber von den Gräten abgeſchnitten, ſo viel man nämlich von den Gräten herunter bringen kann. Man muß etwas anderes Fiſchwerk dazu nehmen, ſonſt wird man nicht genug haben. Hievon muß man ein gutes Gefüllſel oder Gehäck machen, damit die Karpfen füllen; hierauf ein Stückchen Butter in einer Tortenpfanne heiß und gelbbraun werden laſſen, die Karpfen hineinlegen, und alſo unten und oben mit Feuer backen, und öfters mit Butter beſtreichen. Auf dieſe Weiſe werden auch andre große Fiſche, inſonderheit aber Hechte und große

Stock-

Stockbarſe, gefüllet. Dieſes letztere aber iſt nur von den Fiſchen, die außer den Paſteten gegeſſen werden, zu verſtehen; indem die in die Paſteten kommenden gefüllten Fiſche ſofort mit einer Farce, oder geriebenem Brodte und Butter eingeleget, auch mit einer beliebigen Sauce verſehen werden.

45) Fiſchpaſteten ohne Gräten.

Die Fiſche werden rein gemacht, in Stücken zerſchnitten, und in Salz und Waſſer überm Feuer nur eben ſteif gemachet. Hierauf machet man von großen Stücken behende die Gräten ab, thut ſie in eine Schüſſel, menget ſie an mit geſtoßenen Negelein und Muskatenblumen, klein gehackten Zwiebeln und Kräutern, geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter, und ein wenig Salz. Sodann wird der Fiſch mit einem guten Gehäcke zu einer Paſtete von Blätterteig vollends bereitet, und eine beliebige Sauce darein gegeben.

46) Stockfiſchpaſtete.

Wenn man einige Hälften recht guten Stockfiſch wohl in Waſſer eingeweicht gehabt, ſo muß man die ſchwarzen Seiten rein abſchrapen, oben die Kinnladenknochen, und an beyden Seiten die Floßfedern nebſt dem Rückgrad heraus und abſchneiden, dann ſauber abwaſchen, rund aufwickeln, und mit einem Bindfaden kreuzweis feſt zuſammenbinden, mit reinem kalten Waſſer zum Feuer ſetzen, daß es ganz langſam zum Sieden komme, und ungefähr eine halbe Stunde nur ſo gegen dem Feuer ſtehen laſſen, daß ſich das Waſſer nur eben bewege, aber nicht völlig oder ſtark zum Kochen komme. Der Stockfiſch wird hiernach vom Feuer zurückgenommen, auf einen Durchſchlag geleget, ein wenig Salz übergeſtreuet und zugedecket,

daß er rein abtriefen könne, ſodann aber los gemachet, die Gräten rein herausgeſuchet, und das Beſte von dem Stockfiſche in eine Schüſſel gethan, mit ganz fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, fein gehackter Peterſilie, geſtoßenen Nelken und Muskatenblumen, Salz und einigen Stückchen Butter, ſachte und behende ſo unter einander gemenget, daß der Stockfiſch nicht allzu ſehr vermüſet, oder entzwey gerühret werde. Von dem übrigen Abfall des Stockfiſches aber machet man folgendes Gefüllſel: Man hacket den Abfall des Fiſches klein mit geriebenem Brodte, abgeriebener Butter, ein Paar Eyern, klein gehackten Kräutern, Zwiebeln und Gewürze, daß ein ſchönes Gefüllſel daraus werde. Hat man nun das Gehäuſe oder Paſtetengefäß von Teig verfertiget, ſo wird von dem Gefüllſel erſtlich unten etwas eingeſtrichen, und Semmelſcheiben darauf geleget. Dieſe Semmelſcheiben ziehen die Feuchtigkeit von dem Stockfiſche an ſich, welcher darauf geleget, und mit Gefüllſel überher beſtrichen wird. In die Paſtetenpfanne muß man Papier unten einzulegen nicht vergeſſen haben. Es ſind nur zwey Sauren, mit welchen man dieſe Paſteten, wenn ſie angerichtet werden, füllet. Dieſe ſind die Rohmſauce und die aufgezogene Butterſauce. Erſtere iſt in dieſem Kapitel Nr. 29, letztere aber bereits im zweyten Theile des erſten Bandes der Hausmutter beſchrieben.

Auf eine andere Art kann man die Stockfiſchpaſtete auch ſo bereiten: Nimm einen feinen Blätterteig und einen wohl ausgewäſſerten Stockfiſch, lege unten in die Paſtete eine Lage geröſteter Semmelſcheiben, dann eine Lage Stockfiſch, hierauf eine Lage Butter, Pfeffer und Salz, dann wieder eine Lage Stockfiſch, und alſo abgewechſelt, bis die Paſtete voll iſt; gieb

Rohm oder Sahne darauf, hacke Peterſilie darüber, und mache den Deckel von Blätterteig darauf.

Auch dieſe Schüſſelpaſtete von Stockfiſch, oder Cabliau, iſt ſehr in Achtung: Der gewäſſerte Fiſch wird in einer Schüſſel mit heißem Waſſer übergoſſen, und eine Weile darinn gelaſſen, hierauf in warmer Butter mit einigen ganzen Zwiebeln in einer Pfanne oder Kaſſerolle etwas durchgeſchwitzet, und mit Pfeffer und Ingwer gewürzet; auf den Boden der Paſtete, der mit Butter überleget iſt, fein ordentlich hingeleget, und ſammt der zugemachten Paſtete gebacken. Während dieſes geſchieht, kann man folgendes Coulis dazu machen: Man nimmt ein zurück behaltenes Stück Stockfiſch, oder Cabliau, ſtößt dieſes mit ein wenig Schmalz oder abgeklärter Butter, Muskatenblumen und Semmel, im Mörſel, thut dieſes, wenn es genug geſtoßen, in gute kräftige Fleiſchbrühe, oder Peterſilienwaſſer, wenn es aber gekocht, ſtreicht man es durch ein Haarſieb, und gießt es beym Anrichten in die Paſtete.

47) Schollenpaſtete.

Die Schollen, die man auch Halbfiſch oder Butten nennet, werden zur Paſtete gemeiniglich ſo vorbereitet: Man ſchneidet alles daran hängende Fäſige bis an das Fleiſch hinweg, machet aus reiner Aſche und friſchem Waſſer eine Lauge, und wenn dieſelbe fein abgekläret, werden die Schollen bis an die vier und zwanzig Stunden darinn eingeweichet. Wenn man ſie nun nach dieſer Zeit annoch täglich drey- bis viermal in friſchem Brunnenwaſſer ausſpület, und von einem mal zu dem andern darinn liegen läßt, ſo werden ſie in drey bis vier Tagen vortrefflich auflaufen, und recht weiß werden. Einige brauchen keine Lauge, und bleiben bey

 dem

dem Waſſer allein; in dieſem Falle aber müſſen die Fiſche deſto länger wäſſern. Nach dieſem Wäſſern pflegen auch einige ſie erſt auf den Roſt, und zwar mit der Seite zu legen, wo ſie die Haut haben, damit ſie ſolche, wenn ſie erwärmet iſt, herunter ziehen können; welches ſich auch eher thun läßt, als wenn ſie noch nicht gewäſſert werden. Hierauf wäſchet man ſie nochmals ſauber aus, ſetzet ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer, und ſo bald ſich ein weißer Geſcht oben auf dem Waſſer ereignet, ſetzet man ſie wieder davon, denn das Sieden iſt dieſen Fiſchen nicht gut, als wodurch ſie leicht hart werden. Doch muß auch gedachter weißer Geſcht durch ſtarkes Feuer nicht ſo bald veranlaſſet werden ſeyn. Hat man nun die ſo vorbereitete Schollen wieder erkalten laſſen, ſo ſondert man die Gräten davon, und pflücket ſie ganz klein, leget ſie, nebſt in Milch eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel, in eine Schüſſel, ſchlägt etwa acht Eyerdotter dazu, würzet mit Salz, Muskatenblumen und Saffran, gießt ſüße Sahne hinzu, und rühret alles nebſt klein gehackter Peterſilie wohl durch einander. Hiernächſt machet man die Schüſſelpaſtete ſo davon, daß zuerſt das Unterblatt von feinem Blätterteige oder einem mürben Teige in die Schüſſel geleget, das obbeſchriebene Angerührte hineingethan, und Scheibchen Butter überher geleget, ſodann aber die Paſtete mit einem Deckel verſchloſſen und abgebacken werden. Will man aber eine ſo genannte Griſette davon haben, ſo wird ein Kranz von Teig auf eine Schüſſel geſetzet, dieſe wohl mit Butter beſchmieret, da inzwiſchen die Schollen mit einer ganzen Zwiebel, nebſt ein wenig Muskatenblumen, in Butter über dem Feuer durchſchwitzen, und gießt die Hälfte des Abgerührten, darinn vorher noch ein Stück Butter zerlaſſen worden, in die Schüſſel, ſtreuet klein geſchnittene Zitronſcheiben darüber, und

zieht

zieht endlich die andre Hälfte des Abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, beſtreuet es oben mit geriebener Semmel, und backet es im Ofen, welches Eſſen warm aufgetragen und ſo gegeſſen werden muß.

Man kann aber auch die auf obbeſchriebene Art vorbereitete Schollen nach der Anweiſung dieſes zweyten Kapitels, Nr. 4, wie andre Fiſche einbeizen, jede ſauber verputzte Scholle ganz und unzerpflückt laſſen, ein gutes Gehäck oder Gefüllſel bereiten, unten in der Paſtete von dem Gehäck einlegen, ſodann die Schollen, hierauf aber wieder von dem Gehäck, auf dieſes aber den Deckel legen, und beym Anrichten eine ſchickliche Sauce hineinthun.

48) Heringspaſtete.

Auch der Hering wird gebrauchet, um ſchöne wohlſchmeckende Paſteten davon zu verfertigen. Man muß ihn aber erſt dazu vorbereiten, welches alſo geſchieht: Es werden einige Heringe, nachdem die Paſtete groß oder klein ſeyn ſoll, eingewäſſert. Wenn ſie zwey bis drey Tage in friſchem Waſſer gelegen, ſo daß man einigemal das alte Waſſer davon, und wieder friſches darauf gegoſſen, ſo werden ſie mit ſpitzigen Hölzern durch die Augen angeſpießt und aufgehangen, daß ſie ganz trocken werden. Dieſe ſo trocken gewordenen Heringe leget man nach der Anweiſung Nr. 4. in die Beize, ſetzet ſie mit der Butter und der Beize aufs Feuer, daß ſie davon zwar ziemlich durchzogen, aber nicht ſo weich werden, daß ſie nachgehends beym Backen in der Paſtete zerkrümeln und aus einander gehen können. Hierauf nimmt man von andern friſchen Heringen die Milch und von Gräten abgeſonderte Mittelſtücken, die nebſt der Milch etwas ausgewäſ-

gewäſſert worden, hacket dieſes mit fein geriebenem Brodte, auch etwas in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, nebſt abgeklärter Butter, auch einigen Eyern, fein zuſammen, füget geriebene Muskatennuß, fein gehackte Peterſilie und geriebene Zitronſchale hinzu, und wenn das Gehäck zu dünne seyn ſollte, ſo muß man es mit geriebenem Brodte verdicken. Streichet nun von dieſem Gehäcke unten in die Paſtete, leget den Hering, der in Hälften oder in kleinere Stücken zerſchnitten, Kopf und Schwanz aber davon genommen ſeyn muß, darauf, bedeckt den Hering mit dem Gehäcke, dieſes aber mit einem Oberblatte von Blätterteig. Beym Anrichten kann man eine beliebige Sauce hineinthun. Am öfterſten iſt es aber folgende: Man nimmt Zwiebeln, Peterſilie, rein gemachte Sardellen, oder ſtatt deren ein Stück von gutem etwas ausgewäſſerten Hering, und Kapern. Dieſes alles wird mit geriebener Muskatennuß, ein wenig geſtoßenem Pfeffer, weißem Baumöl, Weineſſig, und einem Löffel voll Senf zuſammengerühret und eingegoſſen, welche Sauce einen hohen Gout zu der Heringspaſtete giebt.

Dieſes wären nun die bekannteſten Paſteten, wobey die Hauptſache nur dieſe iſt, daß man ſich die Ingredienzien einer noch nicht geſehenen oder gegeſſenen Paſtete bemerke, da man denn gar leicht im Stande ſeyn wird, dieſelbe nachzumachen; weshalb man auch nicht mehrere allhier hat beſchreiben wollen. Man muß ferner bemerken, ob die Ingredienzien der Paſtete es auch verſtatten, daß man ſolche könne einige Tage ſtehen laſſen oder nicht, um ſie alsbald nach dem Backen zu verſpeiſen, oder ſolche noch dauern zu laſſen, und ſie ſodann aufgewärmt zur Tafel zu bringen. Vor allen Dingen hat man zuzuſehen, daß es der Paſtete nicht an hinlänglicher Sauce fehlen möge. Denn es

iſt

iſt allemal als ein Hauptfehler anzuſehen, wenn eine Paſtete auf den Tiſch kömmt, die wenig oder keine Sauce hat; denn es iſt nicht genug, gahr gekochtes Fleiſch aus oder mit der Paſtete vorzulegen; man will auch das Fleiſch mit Brühe eſſen, indem es trocken nicht ſchmeckt, und in ſolchem Zuſtande ſehr mißfällig ſeyn muß.

Es iſt viel Bequemlichkeit, daß man die meiſten Paſteten auf einige Tage voraus kann bereitet und gebacken haben, und ſich eben am Tage der Verſpeiſung nicht erſt damit abgeben und verſäumen darf. So hat man in dieſer Abſicht auch an Paſteten ein Reiſeeſſen, welches man, nachdem es zu Hauſe verfertiget werden, in den Wagen packen und auf die Reiſe mitnehmen kann, um die Paſtete zu ſeiner Zeit unterwegens aufwärmen und eſſen zu können. Es iſt aber dieſes nur mit aufgeſetzten Paſteten anzurathen. Denn Schüſſelpaſteten in zinnernem Geſchirre lange ſtehen zu laſſen, und dann aufzuwärmen, kann der Geſundheit öfters ſchädlich werden. Ein gleiches iſt mit Paſteten in kupfernen und inwendig verzinnten Gefäßen oder Tortenpfannen in Acht zu nehmen; worüber in einer beſondern diätetiſchen Regel im folgenden Kapitel mehr geſaget werden wird; da von allen in metallenen Gefäßen bereiteten Speiſen diejenigen faſt nur am unverdächtigſten ſind, welche in der möglich kürzeſten Zeit darinn allein haben ſeyn können.

Was übrigens am Ende des vorigen Kapitels von Kuchen geurtheilet worden, das findet auch in Anſehung des Paſtetengebackenen ſtatt. Stand und Vermögen müſſen entſcheiden, ob viel, wenig oder gar keine Paſteten, oder allenfalls nur an feyerlichen Tagen, zu bereiten ſeyn. Paſteten ſind eine Speiſe, die Zeit und Aufwand, oder Koſten erfordern.

Drittes Kapitel.

Diätetiſche Regeln.

1) Man muß keine allzu ängſtliche Wahl der Speiſen anſtellen.

Es iſt nicht zu leugnen, daß unſre Nahrungsmittel nicht mancherley Veränderungen in unſerm Körper hervorbringen ſollten, die auf deſſen Geſundheit den ſtärkſten Einfluß haben. Lehret es uns doch die Erfahrung, daß die Naturen und Krankheiten ganzer Völker von den bey ihnen eingeführten Speiſen und Getränken beſtimmt werden. Man nennt diejenigen unter uns Diätetiker, die uns Geſundheitsregeln in Anſehung unſers Eſſens und Trinkens verſchreiben, oder uns bey dem Genuſſe der Nahrungsmittel ein ſolches Verhalten lehren, welches unſern beſondern Umſtänden und Verhältniſſen angemeſſen iſt. Schon in den älteſten Zeiten haben die Aerzte ihre Welt durch gewiſſe diätetiſche Regeln vor Schaden bewahren wollen. Und noch itzt iſt es ein Hauptaugenmerk der Galene und Hippokraten unſrer Zeit, uns mit Geſundheitsregeln, in Anſehung unſrer Nahrungsmittel, wider Gefahr und Schaden zu ſichern. Man muß aber nicht glauben, als ob es ihre Meynung ſey, uns dadurch die unerträglichen Feſſeln einer übertriebenen Peinlichkeit anzulegen; da unſre bekannte gewöhnliche Nahrungsmittel weder allgemein geſund, noch allgemein ſchädlich ſeyn können. Denn vorausgeſetzt, daß ich ein geſunder Menſch bin, ſo kann mir dieſe oder jene Speiſe eine ganz geſunde Nahrung ſeyn, die es einem andern, der weniger geſund oder kränklich iſt, doch

doch gar nicht ſeyn kann. Wenn ich von einer ſitzenden Lebensart bin, ſo wird mir manche Speiſe weniger dienen, als dem Bauer und Handwerker; und Kinder und Greiſe müſſen, um ihrer Geſundheit willen, manche Speiſe vermeiden, die Jünglingen und noch nicht bejahrten Männern ſo wohl belömmt. Es iſt ein unſicherer Schluß: dieſe Speiſe hat jenem geſchadet, daher ſoll ſie gar nicht auf meinen Tiſch kommen. Ueber die Schädlichkeit und Dienſamkeit einer Speiſe muß allemal ein ſolches Urtheil gefället werden, welches mit unſrer Lebensart, Alter, Zubereitungsart der Speiſe, und deren Verbindung mit andern Speiſen, der Vielheit oder dem Uebermaaße des Genuſſes, und mehr dergleichen Relationen verglichen werden muß. Wir vermindern uns wirklich die unſchuldigen Freuden unſers Lebens, wenn wir als geſunde Menſchen ſo manche, und vielleicht dazu einfache und ungekünſtelte, Speiſe ausmuſtern, und uns und andern hiemit zur Laſt werden.

Cratippus hatte einen Vater, der kaum den vierten Theil unſrer gewöhnlichen einfachen Speiſen auf ſeinem Tiſch litte, weil er von den ausgemuſterten argwöhnte, ſie könnten ihn am Altwerden, dahin er ſehr zielete, hindern. Er hatte daher ſtäts mit ſeiner Ehegenoſſin Krieg, die nach ihrem und des Mannes Vermögen nicht immer die Speiſen aufbringen konnte, die, ſeiner Meynung nach, die allein unſchädlichen ſeyn ſollten. Er ward ſo ziemlich alt, hatte aber ſein Alter mehr ſeiner Mäßigkeit und guten robuſten Natur, als ſeinem Catalogus verbotener Speiſen zu verdanken. **Cratippus** hat dieſen Catalogus des Vaters beybehalten, und bey ſeiner Verheiratung den Ehepacten einverleibet. Seine gute Frau leidet, indem ſie eher, mehr und leichter, dasjenige, was ſie nicht kochen ſoll, als das, was ſie kochen ſoll, aufbringen kann. Die

Freunde des Cratippus leiden auch. Er iſt geſellſchaftlich, und ißt bey ihnen. Aber er ſetzt ſie und ihre Hausmütter in Verlegenheit, die, auf dem Lande wohnend, nicht immer, wie in Städte geſchehen kann, die Wahl der Speiſen in ihrer Gewalt haben. Er ißt keine märkiſche Rüben, weil ſie blähen, keinen braunen Kohl, weil er öfters mit Honigthau befallen, keine Suppe, Potage, Fricaſſee, oder Ragout, wenn auch nur wenige trockne Morcheln, Champignons oder Champignonpuder, dran waren, weil manche an friſchen Erdſchwämmen ſich todt gegeſſen haben; keine Karpfen, Bleye oder Braſſen, Aale, Schleye und dergleichen, weil manchen das Fett dieſer Fiſche übel bekommen iſt; und ſo ſind faſt die meiſten bey ihm verbotene Speiſen. Hühner ſind zwar eine ſeiner Lieblingskoſten, aber in Anſehung ihrer hat er auch ſeine Grillenfängereyen. Einſt war er bey einem ſeiner Bekannten zu Gaſte, wo die Mittagsmahlzeit mit einer Potage von Hühnern angefangen ward. Alle aßen und waren fröhlich, allein **Cratippus** wollte nicht recht eſſen. Der Hausvater wollte ihm Muth einſprechen, und verſicherte ihn, daß kein Champignonpuder in die Potage gekommen, wie er es ſelbſt wohl koſten könnte. Aber das war nicht ſeine geheime Unruhe. Und was war ſie? Das alte Huhn in der Potage könne weiße Federn gehabt haben. Die Thiere mit weißen Haaren und weißen Federn haben eine ſchwächere Natur, als die Thiere von andern Farben, wie er in ſo vielen ökonomiſchen Büchern geleſen habe, weshalb er Bedenken trage, weiße Hühner und Tauben zu eſſen. Das heißt, ſich und andern zur Laſt leben, und die Diätetik übertreiben.

Wenn wir uns an diätetiſche Regeln, wie es ſeyn ſoll, binden wollen, ſo iſt es ſchon genug, wenn wir auf gewiſſe Weiſe ungeſunde Speiſe nur nicht täglich eſſen.

eſſen. Und wenn wir ſie nicht täglich eſſen, ſo müſſen wir, bey der Seltenheit ihres Genuſſes, nur nicht die Ausſchweifung begehen, und zu viel davon eſſen. Z. E. ſaure Gurken, oder Gurkenſallat können, ohne Schaden der Geſundheit, wohl von den meiſten gegeſſen werden. Arnulph aber lebet mit ſeinem Magen ſelten in guter Harmonie. Wenn die Gurkenzeit iſt, ſo muß er Mittags und Abends Gurken eſſen. Und wenn er ſich denn nur mäßigen könnte. Er verwartet, wie man ſaget, bey der Mahlzeit ſeinen ganzen Appetit auf die Gurken, und ißt ſich in dieſer einzigen Speiſe täglich ſatt. War es Wunder, daß er ſich durch ſolche Unmäßigkeit einſt ein langwieriges Fieber zuzog, und ihm der Arzt die Gurken unterſagen mußte?

Nur das iſt der Fall, eine höchſt genaue, und auf gewiſſe einzelne Speiſen eingeſchränkte, Diät zu beobachten, wenn Krankheiten oder Anwandelung derſelben, und in ſelbigen unſre Aerzte uns viele Speiſen unterſagen; dagegen aber uns nur wenige ausgeſuchte Speiſen erlauben. Wer wollte ſich gegen die Vorſchrift der Aerzte empören, wenn ſie z. E. bey ſpasmodiſchen oder krampfigten Anfällen den hypochondriſchen und hyſteriſchen Perſonen keine andre als leichte Speiſen anweiſen, als dünne Fleiſchbrühen, Kräuterbrühen, aus Gries, Reis und Graupen bereitete Suppen, Spinat, Blumenkohl, Sauerampfer, deſſen Säure mit eingeſchlagenen Eyern gedämpfet werden, Spargel, Zuckerwurzeln, Sallat von Lactuke, Endivien, Portulak mit Oele und Zitronenſäure oder Maulbeereſſige, das ſüßſäuerliche Obſt, gekochte Pflaumen, gebratene Hühner, Tauben, kleine Vögel, Bratfiſche. Für eben dieſe Perſonen muß das Regiſter verbotener Speiſen auf der andern Seite völlig unterſchrieben werden. Hierinn ſtehen nun alle ſcharfe Speiſen, als Rettig, Radieschen, Meerrettig, Dragun, Rukette,

Löffel-

Löffelkraut, Senf oder Moſtrich, alle zu ſehr geſalzene Fleiſch- und Fiſchſpeiſen. Ferner der Eſſig und alle herbſauere zuſammenziehende Früchte, als Quitten, Hahnbutten, Mispeln, Preußelbeeren, Berbisbeeren, grüne Sommer- und Winterbirnen, Cornelkirſchen, Haberſchlehen u. ſ. w. Bin ich aber kein Hypochonder oder eine hyſteriſche Perſon, ſo eſſe ich ſcharfe und herbe Speiſen ohne Bedenken, jedoch nicht im Uebermaaße.

2) Nichts als nur allein Vorkoſten (Gemüſe) oder Speiſen aus dem Pflanzenreiche genießen zu wollen, kann nicht die beſte Diät ſeyn.

Marcorelle berichtet, daß ein junger Menſch zu Touloufe in Frankreich, der niemals Wein oder andre geiſtige Getränke, ſondern bloßes Waſſer, und ſolches auch nur ſelten, getrunken hatte, den Verſuch gemacht habe, wie lange er wohl ohne Getränke ſich erhalten könne. Er ließ ſich vorher wiegen, und ſein Gewicht betrug 117 Pfund. Er lebte zwey Monate hindurch, in denen er ſich vom Wein oder Waſſer, oder einer andern Flüßigkeit völlig enthielt. Nach ſolchen zween Monaten trat er wieder auf die Wage, und es fand ſich, daß er fünf Pfund und zwölf Unzen, folglich den zwanzigſten Theil ſeines vorigen Gewichts, verloren hatte, da er doch während ſolcher Zeit rechte nahrhafte Speiſen zu ſich genommen gehabt. Als er hierauf fortfuhr eben dieſe Speiſen zu genießen, aber wieder ordentlich trank, ſo bekam er in ſechs Tagen ſein altes Gewicht wieder. Nun machte er einen andern Verſuch, und genoß bey abermaliger Enthaltung von allem Getränke gar kein Fleiſch, ſondern allein Faſtenſpeiſe, wodurch ſein Gewicht noch weit mehr verringert ward. Hieraus läßt ſich richtig ſchließen,

daß

daß die Enthaltung von Fleiſchſpeiſen unſern Leib nicht zum beſten nähren könne, wie man es denn ſchon überhaupt bemerket, daß im Pabſtthum diejenigen, die ſtarke Leibesarbeit verrichten, oder ihren Leib ſtark bewegen müſſen, eine gewiſſe Mattigkeit verſpüren, wenn ſie in der Faſtenzeit leben, und ſodann weniger arbeiten können, als wenn ſie animaliſche und vegetabiliſche Koſt zugleich genießen.

Ich habe vor einigen Jahren noch einen Gelehrten gekannt, der ſich eine Gewiſſensſache daraus machen wollte, Fleiſch zu eſſen. Er raiſonnirte ſo: Die Thiere ſind mit ihren Gräſern und Kräutern oder Körnern zufrieden, und dabey geſünder und ſtärker als wir Menſchen. Wir handeln wider die Natur, die mit wenigen zufrieden ſeyn ſoll, indem wir alles, was nur ſchmecken kann, verzehren wollen. Ich hatte Mitleiden mit dieſem Manne, der eine ausgeſtorbene Secte, die im zweyten Jahrhunderte Encratiten hießen, ſo gern wieder hätte aufleben laſſen. Ich kannte ihn nicht nach ſeinen häuslichen Umſtänden genug. Allein ſeine blaſſe Geſichtsfarbe und die Hagerkeit ſeines Körpers ſchienen mir in ſeiner Perſon einen confirmirten Hypochonder zu verrathen. Er brachte ſein Leben noch lange nicht bis zur Hälfte unſers ietzigen Lebensziels, und man hat mir nachgehends von ihm geſaget, daß der Geiz ſeine Hauptpaſſion geweſen. Er ward mir daher ein Beyſpiel ſolcher Menſchen, die, um deſto ruhiger leben zu wollen, ihre Haupaſſion mit der Religion oder dem Gewiſſen befreunden wollen.

Es iſt wahr, es ſind noch heutiges Tages Nationen und gewiſſe Menſchen, die aus religieuſen Abſichten in der Enthaltſamkeit vom Fleiſche ihr Leben zubringen. Dieſes ſind einige Völker in Indien, und die aſiatiſchen Mönche, oder die ſo genannte Therapeuten.

peuten, wie auch die Braminen. Man berichtet uns aber von ihnen, daß ſie mager und ſehr bleſſen Geſichts, auch zu tüchtiger Leibesarbeit und Fatiguen gar nicht aufgelegt ſind. Es iſt auch ferner wahr, wie ſolches bereits in dem erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter geſaget worden, daß in manchen ſchlechten deutſchen Provinzen die Landleute wenig oder gar kein Fleiſch eſſen. Allein ſie eſſen deſto mehr Milch, Brod, Käſe und Hülſenfrüchte. Aber ſie arbeiten doch weit ſchlechter, als die Landleute in guten Provinzen, die öfters Fleiſch eſſen, und dieſerhalb bey der Arbeit mehr aushalten können. Hiernächſt ſind ſie auch die ſtärkſten Eſſer, und müſſen eine größere Portion zur Füllung des Magens zu ſich nehmen, als die Fleiſcheſſer. Wenn aber Leute vom Mittelſtande, die von keiner ſo arbeitſamen Lebensart ſeyn können, blos von Vegetabilien leben wollen, ſo werden ſie es auf Koſten ihrer Geſundheit und ihres Lebens thun müſſen. Denn die Aerzte ſagen uns, daß die Speiſen aus dem Pflanzenreiche nur eine großentheils wäſſerichte Nahrung geben, die zwar die Feuchtigkeiten des Bluts erſetzen, und unſere Faſern biegſam und geſchmeidig erhalten; allein ſie können uns kein recht klebrichtes Blut, oder eine rechte Feſtigkeit der Faſern, zuwege bringen. Es ſagen uns dieſe Aerzte, daß unſre Verdauungswerkzeuge ohne Fleiſchſpeiſen durch die Vegetabilien mit der Zeit geſchwächet, der Magen aber mit ſauren Feuchtigkeiten überladen werde. Sie ſchlagen leicht durch, und erregen Durchfall, welches viele auch bey dem vereinigten Genuſſe der Fleiſchſpeiſen von ſo vielen Vegetabilien, wenn ſie dieſer nur zu viel genießen, zum öftern erfahren. Jener Gelehrte, den ich vorhin als einen Enthaltſamen vom Fleiſche bekannt gemachet habe, konnte ja doch bey ſeiner vegetabiliſchen Koſt nicht alt werden. Denn, wenn

Gemüths-

Gemüthsaffecten bey ſolcher Lebensart hinzukommen, ſo muß der Menſch bald unterliegen.

3) Auch dieſes iſt nicht die beſte Diät, wenn man allein Fleiſch, ohne Vorkoſt, oder Speiſen aus dem Pflanzenreiche, genießen wollte.

Mediciniſchen Erfahrungen zu Folge iſt in dem Fleiſche der Thiere ein ammoniakaliſches Salz, das iſt ein gewiſſes flüchtiges ſcharfes Mittelſalz, das aus der Vereinigung eines ſauren und harnartigen Salzes beſteht. Ob nun ſchon dergleichen Salz unſer Blut und unſre Säfte wider die Fäulniß zu ſchützen vermögend iſt: ſo iſt doch nicht zu leugnen, daß durch beſtändigen und zu vielen Genuß des Fleiſches, das darinn befindliche ammoniakaliſche Salz unſre Blutmaſſe zu ſehr zertheile, das Blut zu ſehr auflöſe, und die daraus geſchiedenen Säfte ſcharf, hitzig, und zur Fäulniß einleite. Eine Amme, die mit zu vielem Fleiſche in vornehmen Häuſern genähret wird, erhält davon eine gelb gefärbte Milch, die mit einem harnigtem Geruche und einem ſcharfen Geſchmacke begleitet wird, daß die ſäugenden Kinder davor bald einen Eckel bekommen. Und daß der zu häufige oder alleinige Genuß der animaliſchen Speiſen einen gar ſchädlichen Einfluß auf unſer Blut habe, lehret Zückert in ſeiner allgemeinen Abhandlung von den Nahrungsmitteln mit folgenden Worten: An den Thieren, die wieder von andern Thieren leben, und alſo nichts als Fleiſch eſſen, findet man offenbare Spuren eines in ihrem Blute häufig vorhandenen Urinſalzes. Dieſes ſind Hunde, Katzen, Füchſe, Löwen, und die Raubvögel. Die Ausdünſtungen dieſer Thiere, ihr Urin, ihre Milch, ſind überaus ſtinkend und ſcharf, und ihr Fleiſch iſt

ſo

ſo eckelhaft, daß es kein Menſch genießen kann; es ſey denn, daß man dieſe Thiere eine Zeitlang mit Früchten mäſtet. Die Mohren, Kalmucken und Lappländer haben deswegen ein faules Blut, weil ſie lauter Fleiſch, und ſolches noch dazu halb roh, eſſen; und man hat bemerket, daß ſie vorzüglich von ſolchen gefährlichen Krankheiten ergriffen werden, die das Blut leicht in Fäulniß bringen. Man will bemerket haben, daß das Fleiſcheſſen die Leute grauſam mache. Freylich wird man gewahr, daß die bloßes Fleiſch freſſenden Thiere mehrentheils wüthender ſind, und leichter in Zorn gerathen, als die Thiere, die blos von Vegetabilien leben, und welche bekanntlich ſtiller und zahmer ſind. Aber ſo wenig ſolches dem Fleiſche allein, ſondern vielmehr zugleich dem Aufenthalte der Thiere in den Wildniſſen zuzuſchreiben iſt; ſo wenig gilt dieſer Schluß auf den Menſchen. Denn die Grauſamkeit und der Zorn ſind Eigenſchaften der Seele, welche nach freyen Willen handeln kann. Inzwiſchen iſt das richtig, daß das viele Fleiſcheſſen den Menſchen in denjenigen phyſiſchen Zuſtand verſetzet, den man an den Perſonen eines choleriſchen Temperaments wahrnimmt. Das Blut wird nämlich mit zu viel ſalzichter Schärfe verunreinigt, die Nerven und Faſern werden zu ſehr geprickelt, und der ſinnliche Menſch bekömmt dadurch mehr Diſpoſition zum Zorn. — Man erzählet, der Prinz von Conde habe ſeinen Leuten aus Neugierde eine Zeitlang nichts als lauter Fleiſch zu eſſen gegeben, wovon ſie ſo wild, ruchlos, und ungeſittet geworden wären, daß er von der Zeit an einen großen Eckel vor Fleiſcheſſen ſoll bekommen haben. Die Frauensleute in Frankreich und Italien bedienen ſich ſehr ſtark des Viperneſſens gegen die Bleichſucht, um die monatliche Reinigung zu treiben, und man glaubet, daß ſie deswegen ſo

choleriſch

choleriſch ſind. Nun haben zwar die Vipern, im friſchen Zuſtande, ein häufiges urinöſes Salz; aber an dem Zorne der Weiber mögen ſie wohl unſchuldig ſeyn. Am ſchädlichſten iſt allerdings das viele Fleiſcheſſen in den heißen Ländern, und bey heißer Jahreszeit, wo es den gefährlichſten Scorbut erzeuget. Aber auch in einem gemäßigten Clima, und ſelbſt in Norden, entſteht der Scharbock, wenn man zu viel Fleiſch genießt, und dabey der Pflanzengewächſe oder gegohrnen Getränke entbehren, und bloßes Waſſer trinken muß: Kein Volk in der Welt, ſchreibt Buchan, ißt mehr Fleiſch als die Engländer, und dieſes iſt eine von den Urſachen, warum ſie ſo durchgängig mit dem Scharbeck und ſeinen zahlreichen Folgen, z. E. der Unverdaulichkeit, Traurigkeit, dem Hypochonder u. ſ. w. behaftet ſind. Hat das viele Fleiſcheſſen bey uns gleich nicht dieſe ſchrecklichen Wirkungen; ſo bringt es doch vielen Schaden, wie z. E. ſchon vorhin von Säugeammen, die zu viel Fleiſch eſſen, geſaget worden. Die bey uns viel Fleiſch eſſen, riechen ſtark aus dem Halſe, haben einen unreinen Magen, öftern Eckel und Uebelkeiten, ſie ſind träge und verdroſſen, und bekommen leicht faulende Fieber und allerhand Ausſchläge. Den merklichſten Schaden hat der häufige und anhaltende Genuß des Wildpräts, zumal weil es immer etwas ältlich gegeſſen wird, mit ſich verbunden. Denn daſſelbe hat in dieſem Zuſtande einen größern Theil Urinſalz in ſeiner Miſchung, als das zahme Geflügel und Hausvieh, welches mehr vegetabiliſches Futter bekömmt. Ein gewiſſer engliſcher Arzt nahm einen Soldaten in Sold, unter der Bedingung, daß er eine Zeitlang nichts anders als Wildprät eſſen, und dabey bloßes Waſſer trinken mußte. Anfänglich ſchmeckte dieſem Menſchen dieſe Koſt vortrefflich; aber er bekam bald Eckel, Durſt, und einen Durchfall, der in die

Ruhr ausarten wollte, ſo daß man den Verſuch nicht weiter treiben durfte.

4) Die beſte Diät in Anſehung vegetabiliſcher und animaliſcher Speiſen iſt, wenn man ſie verbindet, oder Fleiſch und Vorkoſt zugleich ißt.

Aus dem Verbeſagten folget nun, daß es auch in unſerm Clima nicht gut ſey, wenn wir allein von Pflanzengewächſen, oder allein von Fleiſchſpeiſen, leben wollten. Ein engländiſcher Arzt, D. Williams, ſaget hierüber alſo: Animaliſche Speiſen muß man mit wenigem Salze, oder mit irgend einer andern gelinden Säure, und mit einer hinlänglichen Portion Brodts, oder einem andern milden vegetabiliſchen Nahrungsmittel genießen, um theils die unmittelbare Neigung des Fleiſches zur Fäulniß im Magen zu verhüten, theils um die Dauungsſäfte in einen ſolchen Zuſtand zu ſetzen, als nothwendig iſt, um gutes Blut anzuſchaffen. Denn, wenn man es verſuchet, blos von Fleiſchſpeiſen zu leben, ſo wird die Luſt zu eſſen gleich ſtärker, ja ſo gar gierig werden; und die Natur wird gleichſam mit lauter Stimme milde Säuren und abſorbirende Mittel fordern, um die alkaliſche Schärfe des Bluts zu verbeſſern. Wenn man aber blos von Vegetabilien lebet, wodurch das Blut und die Säfte zu viel Säure bekommen, ſo wird man ſogleich ein Verlangen nach animaliſchen Nahrungsmitteln, um die Säure zu mäßigen, empfinden. — Dieſes iſt der Erfahrung völlig gemäß. Woher kömmt es bey den meiſten Perſonen des Mittelſtandes, daß ſie keine Mahlzeit ohne Vorkoſt vollenden können oder wollen? Bekennen nicht viele unter uns, ſie hätten eine unvollkommene Mahlzeit gehabt, wenn ſie ſolche nur einzig

und allein mit Fleiſchſpeiſen thun müſſen? Sagen ſie nicht, es fehle ihnen was, ihrem Magen ſey weniger wohl, wenn es ihnen an einer Vorkoſt, oder einem Gemüſe, gemangelt hat?

Im allgemeinen genommen, habe ich bemerket, daß in Sachſen, Brandenburg, Pommern, Niederſachſen und Weſtphalen die Pflanzengewächſe gar gern gegeſſen, und faſt niemals ſo gar eine Gaſtmahlzeit verrichtet werde, daß nicht wenigſtens eine Schüſſel ſo genannter Vorkoſt auf den Tiſch kommen ſollte. Glücklicherweiſe hat man dieſes Principium der beſten Diät faſt ſo durchgängig angenommen, daß man bis in den ſpätern Winter hinein Kohl und Wurzelgewächſe aufbewahret, um zu keiner Zeit daran bey Tiſche Mangel zu haben. Und kommen zuletzt, bey Zurückkunft der wärmern Jahreszeit, die Wurzelgewächſe in den Fruchtkellern oder Erdgruben in Abfall ihres erſten guten Geſchmacks, ſo erſetzet man ihren Abgang theils mit getrockneten Rüben oder Obſte, oder auch mit dem ſich bis in den April hinein gut halte den eingemachten weißen Kohle oder Sauerkraute, theils aber ſorget man dafür, daß man im April und May bereits Spinat, Körbel, Kohlſproſſen, grüne Erbſen, Mohrrüben und dergleichen haben könne.

Ganz darf man es doch inzwiſchen nicht leugnen, daß nicht hin und wieder unter uns einzelne Häuſer und Perſonen ſeyn ſollten, welche die vegetabiliſchen Speiſen ganz, oder zum Theil, zurückſetzen. Beſonders glaube ich dieſes an ſolchen Perſonen bemerket zu haben, welche ſich glücklicherweiſe aus dem ganz niedrigen Stande in den Mittelſtand hineingeſchwungen hatten. Dieſe vermeynen wohl gar, es müſſe mit dem vorigen niedrigen Stande, in welchem ſie zur Welt kamen, und eine Zeit darinn gelebet, auch

die vegetabiliſche Speiſe, als die häufigſte und gemeinſte des gemeinen Mannes, zurückgelaſſen und vergeſſen werden. Gerade, als ob der vornehme Mann nichts als Fleiſcheſſer ſeyn müßte, oder ein ſolcher, der in Anſehung ſeines Eſſens auf die Geſundheit des Leibes gar nicht mehr achten muß. Dieſe Geſundheitsregel, Fleiſch und Vorkoſt zu eſſen, will ich noch mit dem Ausſpruche eines andern engländiſchen Arztes, des Cadogans, beſchließen: Alles Thieriſche iſt an ſich ſelbſt zur Fäulniß geneigt; das Vegetabiliſche aber verbeſſert daſſelbe ſo, daß dieſe Neigung zur Fäulniß nicht zu weit geht. Daher entſteht, vermittelſt einer richtigen Vermiſchung dieſer beyden Eigenſchaften, dieſe einem Mittelſalz ähnliche Vermiſchung des Milchſafts, welche von der Säure und dem Alkali gleich weit entfernt, und zur Erzeugung des guten Blutes ſo weſentlich nöthig iſt. Das iſt ſo offenbar, daß jeder, wer nur aufmerkſam darauf ſeyn will, finden wird, wenn eines von beyden im Körper die Oberhand hat, daß alsdenn allemal ein ſo ſtarkes Verlangen nach Dingen von der andern Art vorhanden iſt, und eine ſo angenehme Empfindung bey ihrem Genuſſe in dem Gaumen und Magen verſpüret wird: daß man daraus deutlich ſieht, wie durchaus nöthig ſie ſind. Man laſſe einem Menſchen eine Zeitlang durchaus nichts als Fleiſch eſſen; er wird gewiß ein recht eifriges Verlangen nach Obſt und grünen Sachen bezeigen; und wenn er derſelben zu lange, wie bey den Seefahrenden auf langen Reiſen oftmals geſchieht, entbehren muß; ſo wird er krank, und bekömmt den wirklichen Scharbock. Wenn ſie aber, ehe es mit der Krankheit zu weit gekommen, das Land erreichen; ſo werden ſie mit einer mehrern Begierde, als Pferde und Ochſen, das erſte und beſte Gras, das ſie finden, eſſen, und ſich völlig dadurch wieder herſtellen. Auf gleiche Art werden

den auch diejenigen, die eine lange Zeit blos von Erdgewächſen gelebet haben (welche öfters dem Kranken, ſonderlich in der Gicht, verordnet werden) ein großes Verlangen nach Fleiſchſpeiſen bezeigen. Wir müſſen alſo hieraus die Winke der Natur fleißig bemerken lernen, und die Vermiſchung der Speiſen aus dem Thier- und Gewächsreiche in gehörigem Verhältniſſe alſo einrichten, damit unſere Eingeweide nicht nur deſto leichter unſere Säfte bereiten, und zur Arbeit geſchickt machen mögen; ſondern damit wir auch dadurch denen Krankheiten vorbeugen, welche aus dem Uebermaaße des einen oder des andern entſtehen können.

5) Unter den vegetabiliſchen Speiſen wird dem braunen Kohl, als der geſundeſten Koſt unter allen, faſt durchgängig die oberſte Stelle angewieſen, ſollte dieſes wohl nicht ein Vorurtheil ſeyn?

Der braune Kohl iſt ſchon in den älteſten Zeiten nicht nur als eine geſunde Koſt, ſondern als rechte ſo zu nennende Panacee angeſehen worden. In dieſer Achtung war er nach des Cato Bericht bey den alten Römern, und hat ſich darinn bis auf unſre Zeiten erhalten, nachdem er von großen Aerzten unter uns noch in den neuern Zeiten ſo ſehr geprieſen worden. Der berühmte D. Friedrich Hofmann hat 1734. eine phyſikaliſche und mediciniſche Diſſertation von der Vortrefflichkeit der Hausmittel drucken laſſen, in welcher er des braunen Kohls alſo gedenket: Der braune Kohl iſt eine heilſame Arzney, und hat einen lieblichen, erweichenden und abführenden Saft bey ſich, deswegen er nicht nur gegen viele ſchwere Krankheiten bewahret, ſondern auch viele derſelben curiren kann. Weil der große däniſche Medicus, Bartholinus, ihm

ihm bereits ein treffliches Lob zugeſchrieben hat, will ich daſſelbe von Wort zu Wort herſetzen: Der braune Kohl iſt unter andern Gartenkräutern das alleredelſte Gewächſe, und hat ſowohl roh als gekocht ſo viel herrliche und heilſame Eigenſchaften bey ſich, daß er billig den Apotheken Trotz bieten kann. Daher als einsmal ein fremder Medicus nach Dänemark kam, und alle Gärten mit braunem Kohle angefüllet ſah, ſich derſelbe bald Anfangs prophezeihete, es würde wohl für ihn in dieſen Landen wenig zu verdienen ſeyn. Er hat dieſe beſondere Tugenden, daß er den Leib offen erhält; und wenn Jemand nöthig fände, eine Purganz zu gebrauchen, ſo mag er nur die oberſten Zweige (die Herzſproſſen) abſieden, und den Saft trinken, ſo wird er ſich wundern, wie dieſes ſchlechte Mittel ſo gewaltig, und doch ohne einzige Gewalt und Beſchwerlichkeit, abführe; ſo, daß die heftigſten und dabey gefährlichen Dinge, als die ſo genannte Chriſtwurzel und das Scammonium, dagegen gar nichts zu achten ſind. — Dieſe abführende Kraft kömmt von einem ſüßen und dem Honig oder Manna gleichenden Safte her, welcher in den Kohlſtrünken ſtecket, und darinnen ſonderlich im Herbſte zu finden iſt, wenn man einen Strunk nach der Länge von einander ſchneidet, und an einem kalten Orte ſo liegen läßt. Daher thun die Leute in dieſem Lande nicht wohl, welche den Kohl erſt im Waſſer weich ſieden, dann die erſte Brühe weggießen und mit friſchem Waſſer oder Fleiſchbrühe vollends gahr kochen. Auf ſolche Art entgeht dem Kohl ſeine beſte Kraft, welche ſie in Weſtphalen und den braunſchweigiſchen Ländern beſſer kennen und beybehalten, indem ſie denſelben mit der erſten Brühe gahr kochen, und das gehörige Salz und Fett nachmals hinzuthun, welches nicht allein annehmlicher ſchmecket, ſondern auch der Geſundheit ſehr zuträglich iſt.

iſt. Wenn man die Herzſproſſen (Herzkolben) vom braunen Kohle mit Brunnenkreſſe, Gundermann, Spinat, Spargel, Cichorien und tauber Neſſel in Rindfleiſch- oder Kapaunenbrühe kochet, überkömmt man eine Arzney, die bey anhaltendem Gebrauche mehr, als man vermuthen möchte, in ſchwindſüchtigen und ſcorbutiſchen Zufällen ausrichten kann. — Iſt es Wunder, daß bey ſolchen Anpreiſungen der Kohl noch immer unter den Vegetabilien ſeinen erſten Platz behalten hat? Man findet daher Häuſer, in welchen die andern Pflanzengewächſe bey weiten nicht ſo oft auf den Tiſch kommen, da man hingegen dem braunen Kohl gewiß einen oder mehrere Tage in der Woche gewidmet, an denen man ihn auf den Tiſch bringet, und wenn er auf dem Tiſche iſt, mehr davon ißt, als man ſonſt von andern Vorkoſten zu thun gewohnt iſt. Warum? der Kohl iſt die allergeſundeſte Speiſe.

Es iſt wahr, der Kohl hat gewiſſe arzneyiſche Kräfte, allein es ſind mehrere Nahrungsmittel damit verſehen, die deshalb eben nicht häufiger und in ſtärkern Portionen gegeſſen werden. Und da unter den gewöhnlichen Nahrungsmitteln die mediciniſchen Kräfte derſelben doch keine Univerſalmedicin ſeyn können, ſondern nur in dieſer oder jener Leibesbeſchwerung nützen können; ſo iſt nicht abzuſehen, warum ſogleich aus einer einzigen Speiſe, als mit dem Kohl geſchieht, eine ſo genannte Panacee zu machen iſt. Ich kenne viele Perſonen, die den Rath, das erſte Waſſer vom Kohl nicht wegzugießen, doch nicht befolgen können, indem ſie, da ſie aus Vorurtheil recht vielen grünen Kohl immer eſſen wollen, zu vielen Durchfall davon bekommen, und dieſerhalb ſchlechterdings die erſte Brühe des Kohls müſſen abgießen laſſen. Viele andere thun es nicht, und behalten die erſte Brühe bey, und

und vermeynen ihrem Leibe wohlzuthun, wenn ſie ein Paarmal in der Woche vom Kohleſſen laxiren oder purgiren können. Allein ſie ſchwächen einen an ſich ſchwachen Magen noch mehr durch ſo öfteres Laxiren, und verringern offenbar ſeine Dauungskräfte. Ich kenne viele den Gedärmplagen unterworfene Leute, die ſich mit ihrem ſo oft und ſo ſtark gegeſſenen Kohle gefährliche Koliken zugezogen haben. Sie wiſſen es, und doch bleiben ſie bis zum Aberglauben bey ihrer Gewohnheit, Kohl zu eſſen, weil ſie es vom Vater und Großvater gehöret haben, nichts ſey geſünder als Kohl. Die Mohrrübe oder Carotte hat auch ihre arzneyiſche Kräfte, ſie öffnet den Leib weit gelinder, und ohne Bauchgrimmen; der ſüße Saft derſelben iſt in Bruſtbeſchwerden ſehr dienlich, und kann bey Schwindſüchtigen wohl eben das, wo nicht mehr, ausrichten, als der braune Kohl, den man wider die Schwindſucht rühmet. Die Mohrrüben erregen gewiß keine Blähungen, oder doch nicht in dem Grade, als der Kohl es thut, am allerwenigſten aber verurſachen ſie Koliken. Und was das meiſte iſt, die Mohrrüben ſind weit nährender als der Kohl, indem unſre Hausthiere mit keinem Gartengewächſe eher und mehr gemäſtet werden können, als mit Mohrrüben. Allein dieſe ſind einmal in der Verachtung, und es fehlet ihnen jener Ruhm der Vorwelt, der den Kohl ſchon unter den Römern ſo ſehr über alle andre Speiſen hinweggeſetzet hat. Daß ich aber den Kohl, vornehmlich als eine ſchlecht nährende Koſt, unter die Mohrrüben und mehrere andre Gewächſe herunterſetze, ſolches wird man vielleicht auf meinen Ausſpruch nicht wollen gelten laſſen. Ich muß daher einen unſrer beſten Aerzte in Deutſchland für mich, in Anſehung des braunen Kohls, das Wort führen laſſen. Dieſer ſaget in dem neuen **Schauplatze der Natur** alſo: Alle Kohlſorten

werden

werden vorzüglich zur Speiſe genutzet, ſelten aber als Arzney gebrauchet, obgleich ſolche bey den Alten für eine allgemeine Arzney gehalten werden. Sonderlich ſoll ſolche bey den Römern häufig im Gebrauche geweſen ſeyn. Ob der Kohl geſund ſey und gute Nahrung gebe, läßt ſich überhaupt nicht beſtimmen. Der Blumenkohl iſt angenehm und leicht zu verdauen; Kopfkohl und Braunkohl nähret wenig, iſt ſchwer zu verdauen, und erzeuget viele Blähungen. Man findet zwar auch bey einigen Schriftſtellern, wie der Kohl ſich als ein Arzneymittel bey verſchiedenen Krankheiten, z. E. der Waſſerſucht, dem Steine u. ſ. f. nützlich bezeiget, doch iſt dieſes durch genugſame Erfahrungen nicht beſtätiget. Wir merken nur an, wie das Waſſer, worinnen Kohl gekochet werden, einen ſtinkenden Geruch erhalte, und daher leicht zu muthmaßen iſt, daß darinnen laugenhafte Beſtandtheile verborgen, mithin in Krankheiten, wo die Säfte eine faulende Beſchaffenheit zeigen, nicht, hingegen wo die Säure herrſchet, nützlich zu gebrauchen ſeyn könne. —

Wir wollen daher den braunen Kohl nicht über die Gebühr erheben, und ihm nicht den erſten Platz unter allen Pflanzengewächſen anweiſen. Wir wollen ihn auch nicht zu ſehr herunterſetzen, ſondern ihn mit vielen andern als ein Gewächſe anſehen, welches uns unſchädlich ſeyn kann, ja auch dienlich, wenn wir ihn zu einer vermiſchten Koſt gebrauchen, die wir, nach der vorhergehenden vierten Regel, mit unſern Fleiſchſpeiſen zugleich, in gehöriger Maaße, genießen; und ſodann blos in Verbindung mit animaliſchen Speiſen als eine geſunde Koſt anſehen. Wir wollen, da der **neue Schauplatz der Natur** den Blumenkohl über den braunen Kohl hinwegſetzet, auch ſolches mit dem Spinate thun, welcher dem braunen Kohle ungleich

mehr vorzuziehen iſt. Ja wir wollen ſo gar den jungen Hederich dem braunen Kohle noch weit vorziehen, weil er leicht verdaulicher iſt, wegen einer gelinden bey ſich führenden Bitterkeit wenig oder gar keine Blähungen verurſachet, und eine Vorkoſt oder ein Gemüſe abgiebt, deſſen guter Geſchmack dem braunen Kohle gar ſehr vorzuziehen iſt; wie wir dieſe vorhin wenig bekannt geweſene gute Eigenſchaften des Hederichs zu einer angenehmen Vorkoſt allbereits in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte vom Jahre 1771, St. 22, angeprieſen haben.

6) Unter den vegetabiliſchen Speiſen muß den Ertüffeln nur ein ganz niedriger Rang eingeräumet werden.

Wie das Alterthum dem braunen Kohle einen allzu hohen Platz unter den Speiſen aus dem Pflanzenreiche angewieſen, ſo hat unſer Zeitalter das nämliche in Anſehung der Ertüffeln gethan. Denn ſie haben nicht blos auf dem Tiſche des gemeinen Mannes den andern Vegetabilien den Rang abgenommen, ſondern ſie ſind auch auf dem Tiſche des Mittelmannes zu hoch hinauf geſetzet worden. Unter den diätetiſchen Regeln für die Küche des gemeinen Mannes oder des Geſindes iſt der Ertüffeln ſchon beſonders gedacht worden, wie ſie zu Zeiten eine ſchädliche Eigenſchaft an ſich haben, und ſo gar die Ruhr veranlaſſen, oder doch wenigſtens unterhalten und tödtlich machen können.

Zückert hat in ſeiner allgemeinen Abhandlung von den Nahrungsmitteln eine Eintheilung der Nahrungsmittel, in Betracht ihrer Beſtandtheile, angegeben. Hier ſtehen die Ertüffeln unter der erſten Ordnung mucilaginöſer oder vegetabiliſch ſchleimichter Speiſen,

in

in der zweyten Gattung der grobmehlichten oder erdicht zähen. Und hier iſt die Frage, wie weit ſind die Ertüſſeln unter unſre einheimiſche Getraidearten, als ſtark nährende und gut ſaftige Speiſen herunter zu ſetzen? Denn man hat die Ertüſſeln bisher, wo nicht unſern alten Getraidearten vorgezogen, doch ſolche ihnen völlig an die Seite geſetzet, oder gleich gehalten.

Daß man von Ertüſſeln ohne alle andere Speiſe leben, oder auch bey andern Speiſen ſich ihrer anſtatt des gewöhnlichen Brodtes bedienen, und alſo ſodann dieſes letztern entbehren könne, iſt bekannt, da in manchen gebirgiſchen Gegenden unſers Deutſchlandes, wo wenig oder nur ſchlechter Ackerbau iſt, die Ertüſſeln einen großen Theil des Jahres hindurch die einzige oder meiſte Speiſe der gemeinen Leute ausmachen. Auf dem platten Lande, wo es an Korn gar nicht gebricht, ſind die Ertüſſeln vom Auguſt bis in den April hinein ebenfalls die Lieblingskoſt des gemeinen Mannes, der keine Speiſe in ſo großer Maaße zu ſich nimmt, als die Ertüſſeln, auch vielmals ſich einzig und allein daran ſatt ißt.

Ob nun dieſemnach den Ertüſſeln eine nährende Kraft gar nicht abzuſprechen iſt, ſo ſind ſie doch lange nicht den ſtark nährenden vegetabiliſchen Speiſen gleich zu ſchätzen. Wenn wir Schweine oder Rindvieh mäſten, ſo werden die Ertüſſeln nur dann eine erwünſchte Wirkung thun, wenn wir ihnen einen hinlänglichen Zuſatz von geſchrotenem Getraide geben. Ohne beygemiſchtem Schrote von Korn oder Hülſenfrüchten richten wir mit bloßen Ertüſſeln nicht viel aus; oder wir müſſen eine ſehr große Menge davon, und viele Zeit zum Fettwerden der Thiere verwenden. Eben ſo iſt es nun auch mit den Ertüſſeln als Menſchenſpeiſe betrachtet. Man erwäge die ungleich größere Menge von Ertüſſeln, die erfordert wird, um eine Geſindemahlzeit

mahlzeit davon zu bereiten. Und wenn dieſes geſchieht, wie lange halten die, blos und allein aus Ertüffeln beſtandene, Mahlzeiten in Vergleichung mit andern Mehlſpeiſen oder Speiſen von Hülſenfrüchten gegen? Fühlet nicht das arbeitſame Geſinde nach einer Ertüffelnmahlzeit immer eher und mehr Hunger, als nach einer andern Mahlzeit? Wenn nun ſchon jene gebirgiſche Leute blos und allein von Ertüffeln leben, ſind ſie in einer ſo arbeitſamen, und mehr Leibeskräfte erfordernden Lebensart, als die Einwohner des platten Landes? Würden leztere ſo viel erarbeiten können, wenn ſie ſich von nichts als Ertüffeln nähren müßten? In gebirgiſchen Gegenden beſchäfftigt man ſich meiſtens nur mit der Spindel oder dem Spinnrade, oder andern leichten Handthierungen, bey welchen der Menſch wohl aushalten kann, wenn er nur eine ſchwach nährende Speiſe zu ſich nimmt.

Will man aber durch den Augenſchein noch mehr überführet ſeyn, was Ertüffeln für eine gar nicht ſtark nährende Speiſe ſey, ſo vergleiche man einmal das Stärkemachen aus Ertüffeln und Waizen. Ein Scheffel klein geriebener Ertüffeln giebt durch das gewöhnliche Ausſchwemmen ungefähr zwey Mätzen Stärke. Was giebt dagegen ein Scheffel Waizen auf eben dieſem Wege des Ausſchwemmens für Stärke? Es müßte der ſchlechteſte Waizen ſeyn, wenn man unter der Hälfte ſeines Maaßes und Gewichts nur die Stärke aus den Hülſen herauspreſſen und abſchwemmen ſollte. Und was iſt ferner die Stärke oder das Mehl von Ertüffeln gegen das Mehl oder die Stärke von Waizen, oder Mehl von Roggen, Gerſte u. ſ. f.? Verſuchet einmal von bloßer Ertüffelnſtärke einen Kleiſter zu machen, wird er wohl klebricht und zuſammenhängend ſeyn, oder wird man in der Maaße etwas damit zuſammenkleben können, als dieſes mit einem Kleiſter

von Waitzen- oder Roggenmehle geſchieht? Wenn Klöße oder Kuchen von Ertüffelnſtärke gemachet werden, iſt das Compacte und Zuſammenhängende darinn wohl von der Beſchaffenheit, wie in Klößen und Gebackenem von gewöhnlichem Mehle? Was ſaget uns nun dieſes? Folgendes: Die Ertüffeln haben nur eine äußerſt geringe klebrichte Eigenſchaft, oder einen geringen ſtärkigten Theil, folglich zu wenig nährende Subſtanz; ſie ſind alſo durchaus nicht als eine ſtark nährende Speiſe anzuſehen, man muß ſie mehr herab würdigen, und ſie in die Klaſſe der ſchwach nährenden herab ſetzen. Und hiemit hätte ich zugleich eine Frage vieler Oekonomen, die das Verhältniß der Ertüffeln gegen andre Nahrungsmittel wiſſen wollen, und vor einigen Jahren in dem Leipziger Intelligenzblatte eingerücket war, in etwas beantwortet.

Wenn aber zuvor geſaget werden, daß zur Sättigung mit Ertüffeln eine ungleich größere Menge, als von andern Nahrungsmitteln, zu einer Mahlzeit erfordert werde, ſo iſt hieraus unſchwer abzunehmen, daß daraus eine zu große Ausdehnung des Magens entſtehen müſſe. Ich halte es dieſerhalb beſonders für Kinder des Mittelmannes eben nicht allzu rathſam, ihnen ſo viel Ertüffeln eſſen zu laſſen, als ſie immer wollen. Der Geſchmack dieſer Koſt iſt gar nicht unangenehm und widerlich, weshalb man derſelben recht viel zu eſſen eben nicht müde wird. Aber die daraus entſtehende größere Ausdehnung des Magens kann ſchädlich werden, daß unſere Kinder gar leicht in eine Vielfreſſerey auch anderer Speiſen verfallen können. Ich habe, wenn ich es auch nicht ſelbſt aus eigner Erfahrung wüßte, von aufmerkſamen Wirthen längſt gehöret, daß ſie, ſeit eingeführter Ertüffelnſpeiſung beym Geſinde, gar keine Erſparung des Brodts verſpüret hätten. Dieſes kömmt theils aus der in den Ertüffeln befindlichen

chen zu wenigen Nahrungsſubſtanz, da aus Mangel derſelben bey vieler Arbeit oder Bewegung ein ſtarker Hunger oder Appetit entſtehen muß; theils aus dem Ertüffelngenuſſe ſelbſt her; daß man durch eine zu große, zur Sättigung erforderliche, Portion den Magen zu ſehr ausdehnet, hiedurch ihn aber bequem machet, auch von andern Speiſen größere Portionen einzunehmen, und ſich damit zu füllen.

Doch iſt bey den Ertüffeln noch ferner die Frage: ob man ſelbige als gut- oder bösſaftig anſehen könne? Es iſt bekannt, daß die Schweine das Waſſer von den gekochten Ertüffeln, wenn man ſie damit mäſtet, nicht lange mit den Ertüffeln begehren. Die erſten Tage freſſen ſie die Ertüffeln mit dem Waſſer, darinn ſie gekochet werden. Hierauf verlaſſen ſie völlig ſolches Futter, weshalb das Waſſer, damit ſie gekochet werden, ab- und weggegoſſen werden muß. Hieraus muß offenbar ſeyn, daß der Saft der Ertüffeln dem Magen ſchädlich ſey, weil er denen ſonſt gierigſten Thieren Eckel machen kann. Nun wird zwar dieſer Saft durch das Kochen zur Speiſe für Menſchen theils ſo ziemlich herausgebracht, theils durch angelegtes Fett, oder durch das Fett des Fleiſches, womit ſie kochen, geändert oder gemildert. Allein man muß dieſes nur von Ertüffeln verſtehen, die ſich im Kochen locker und mehlicht ergeben. Denn Ertüffeln, die inwendig eiſermadicht, oder inwendig, nach dem Kochen, ſaftig und ſchliffſicht ſind, muß man ſchon als ſehr verdächtig anſehen. In dem erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter iſt, in der zweyten diätetiſchen Regel, eine Beobachtung bey der einiger Orten im Jahre 1777 herrſchenden Ruhr beygebracht worden, vermöge welcher die Ruhr in ſolchen Häuſern am meiſten gangbar geweſen, in denen die meiſten Ertüffeln gegeſſen worden; die damals theils eiſermadicht, theils

ſchliſ-

ſchliffícht waren. Es wird an ſolchen Ertüffeln eine ätzende Eigenſchaft verſpüret, welche die bey der Ruhr in den Eingeweiden befindliche Schärſe, wo nicht hervorgebracht, doch wenigſtens ſolche vermehret hat. Man findet überdem vielmals Ertüffeln, die weder eiſermadicht noch ſchliffícht ſind, aber doch einen ſo genannten galmichten Geſchmack im Gaumen zurücklaſſen, welche gar ſehr eine ätzende Eigenſchaft veroffenbaren. Dieſer Geſchmack wird am meiſten an ſolchen Ertüffeln offenbar, die lange aus der Erde geweſen, und in Kellern und Kammern aufbewahret worden ſind. Hiernächſt haben mir einige aufmerkſame Hauswirthe verſichert, daß ſie von der Ertüffelnſtärke großen Schaden ehedem erlitten gehabt. Denn da man vor etwa dreyßig Jahren aus den Ertüffeln alles machen wollen, ſo habe man auch in ihren Häuſern ſich dieſe Stärke gefallen laſſen; ſie wären aber davon wieder abgegangen, indem die Wäſche von Ertüffelnſtärke bald dünne würde, und eher zerriſſe, als wenn die Stärke von Waizen gebrauchet wird. Eine Dame ſey dieſen Unterſchied der Stärke am Kaſtenzeuge (iſt leinen Geräthe, welches nicht zum ordinären Gebrauche iſt, ſondern nur als Vorrath im Kaſten aufbewahret, und daher Kaſtenzeug genannt wird) beſonders gewahr worden. Denn da zu einem ihrer Kaſten die Stärke von Ertüffeln, bey einer unternommenen Wäſche, nicht zugereichet, ſo habe ſie, bey der Wäſche eines andern Kaſtens, Stärke von Waizen genommen. Nach einigen Jahren habe ſich befunden, daß die Ertüffelnſtärke das Leinengeräthe ganz dünne gefreſſen gehabt, dergleichen von Waizenſtärke, an der Leinwand des andern Kaſtens, doch nicht verſpüret worden. Dieſes nun mit dem Eckel der Schweine an denen in ihrem Waſſer ihnen vorgeſetzten Ertüffeln zuſammengenommen, muß uns lehren, die Ertüffeln eben nicht ſo gerade zu

radezu als gutſaftige Speiſe zu halten, aus ihrer Verſpeiſung auf dem Tiſche des Mittelmannes keine Hauptſache zu machen, und ſolche nur in gewiſſer Maaße zu genießen. Für Leute von ſitzender Lebensart, dergleichen die Gelehrten ſind, geben die Ertüffeln überdem noch, wenn ſie die einzige oder meiſte Speiſe der Mahlzeit ausmachen, eben auch keine leicht verdauliche Speiſe ab, und bey kleinen zärtlichen Kindern hat man ſie ebenfalls dafür anzuſehen.

7) Das Brod muß unter allen vegetabiliſchen Speiſen als die allergeſundeſte Koſt angeſehen werden.

Das Brod iſt das allgemeinſte und erſte Nahrungsmittel faſt aller europäiſchen Nationen, und man muß nicht allein dieſerwegen demſelben den oberſten Platz unter den Speiſen anweiſen; ſondern es auch deshalb für die allergeſündeſte Koſt halten. Denn es hat außer dem Nahrungsſafte wenig andre Theile in ſich, daher es für alle Körper die dienlichſte Speiſe iſt, und zwar die einzige, bey welcher der Menſch geſund bleiben kann, wenn er auch allenfalls keine andere Speiſe als nur allein Brod iſt; als welches nach der zweyten und dritten diätetiſchen Regel weder von andern Vegetabilien, noch von Fleiſchſpeiſen, geſaget werden kann. Zwar hat ſich der Engländer Cadogan über das Brod herausgelaſſen: daß es kein ſo geſundes Nahrungsmittel ſey, als viele glauben; ſondern es werde leicht ſauer, ſey ungeſund, und bringe noch dazu, wegen der ſtarken gährenden darinn befindlichen Theilchen, im Magen alles in Gährung, was derſelben fähig iſt. Er ſuchet dieſe ſeine Behauptung durch ein Experiment mit geröſtetem Brodte und Waſſer zu beweiſen, welches er ſechs bis acht Stunden am

Feuer

Feuer ſtehen läßt, ſo daß es die Hitze des menſchlichen Magens hat; und er befindet alsdann, daß es ſo ſauer als Weineſſig geworden iſt. Allein einer ſeiner Landsleute, D. Williams, ſaget dagegen, es ſey immer eine gewiſſe Quantität vegetabiliſcher Speiſen nothwendig, um durch ihre Säure und abſorbirende Eigenſchaft die alkaliſche Neigung der animaliſchen Nahrungsmittel, die wir genießen, ſo zu verbeſſern, daß ſie dadurch geſchickt werden, gutes Blut hervor zu bringen. Wenn man aber eine gar zu große Menge vegetabiliſcher Lebensmittel auf einmal zu ſich nimmt, und zwar mit Zucker und andern dergleichen Dingen vermiſchet, die ſogleich, wenn ſie warm geworden, ſauer werden und in Gährung gerathen; ſo wird man Cadogans Anmerkung richtig befinden. Dem ungeachtet leugnet man, daß gutes Brod dergleichen hervorbringe, und das zum Beweiſe der Sache angeführte Experiment iſt keinesweges zu dieſem Ende hinlänglich. Williams ſaget ferner von ſich: er habe bey der Mahlzeit ſeit verſchiedenen Jahren Waſſer mit geröſtetem Brodte getrunken, um die animaliſche Speiſen zu verdünnen, und habe niemals einige Unbequemlichkeit davon empfunden. Wenn das Waſſer mit den alkaliſchen Theilchen der thieriſchen Speiſen und den Säften des Körpers, geſteht er ferner, ſaturirt iſt, ſo iſt es unmöglich, daß es im Magen ſauer werden kann, wenn es gleich ſechs bis acht Stunden darinn bleiben ſollte, und es hat nicht genug wirkſame Theilchen, eine Gährung zu erregen.

Ich will noch, zur Widerlegung der Cadoganſchen Behauptung, des Ritters Karl von Linne Urtheil vom Brodte, und zwar ſo, wie es in einer Recenſion ſeiner auserleſenen Abhandlungen aus der Naturgeſchichte, Phyſik und Arzneywiſſenſchaft, die in dem Wittenbergſchen Wochenblatte 1777. St. 15.

geleſen wird, herſetzen, weil man in dieſer Recenſion das meiſte vom Brodte, wenn es geſund ſeyn ſoll, in der völligſten Kürze beyſammen hat. In dieſer Recenſion heißt es nun ſo: Das Mehl, wovon das Brod wird, iſt für das Mark der Samenblätter, oder für die vertrocknete Milch derſelben zu halten. **Dieſe Pflanzenmilch iſt eine Hauptnahrung der Menſchen.** Friſches und weiches Brod wird weniger durch Kauen bezwungen, als Zwieback, welcher durch ſeine Ausdorrung den Speichel am leichteſten einſauget, und durchs Kauen ſehr bald in Milch wieder verwandelt wird. Wer ſchwache Eingeweide hat, muß lieber Zwieback eſſen und ihn gut kauen, als anderes Brod. Das Brod hat außer dem Nahrungsſafte wenig andre Theile in ſich, und daher iſt es in allen Krankheiten und Leibesbeſchaffenheiten die ſchicklichſte Speiſe. Weiches und friſches Brod, und das, welches unausgebacken viel Feuchtigkeiten bey ſich hat, zieht den Speichel nicht ſo ſtark an, daher bleibt es lange Zeit im Körper unverdauet. Das Haberbrod iſt am meiſten zur Säure geneigt. Die Sandſteine, welche ihren feinen Sand mit dem Mehle vermiſchen, ſind die allerſchlechteſten und ſchädlichſten auf den Mühlen. Denn der Sandſtaub im Mehle erreget die ſchlimmſten Verſtopfungen, Verhärtungen in den zarteſten Oeffnungen der Gedärme, und dadurch entſtehen die betrübteſten Zufälle von Grimmen und Magenſchmerzen im Körper. Die beſten Mühlſteine ſind die mit Talk vermiſchten Steine, die gehauenen Stücke von großen Wacken, und anderm feſten Geſchiebe von Steinen. Wenn die Bäcker Pottaſche oder Kalk unter die Semmel miſchen, um ſie recht locker und ſchwammig zu machen; ſo iſt das ein Verbrechen, welches die allerhärteſte Ahndung verdienet. Statt des Waſſers Gerſtenptiſane genommen, und das

Mehl

Mehl damit geknätet, machet das Brod vortrefflich ſchmackhaft. Die Gährung machet das Brod locker, und verdünnet das Zähe und Klebrige darinnen. Das Knäten, welches am beſten mit dazu gehörigen Inſtrumenten geſchieht, machet, daß die Mehltheile genauer verbunden werden, und das Brod eine gleiche Conſiſtenz bekömmt, welches ſonſt zu dürre und locker werden, und ſich unter den Zähnen zerreiben würde. Iſt das Brod nicht ausgebacken, ſo behält es zu viel mehliges Weſen, und wird in beyden Fällen im Magen nicht gut aufgelöſet, weil es den Speichel und die Magenſäfte nicht genug einſauget. Der Zwieback iſt unſtreitig allem andern Brodte vorzuziehen, weil er am meiſten Speichel annimmt, und ſehr lange kann aufgehoben werden. Nächſt dieſem ſind auch die Brodkuchen, oder die Art Brod in Form dünner glatter Kuchen, die beſten, welche die Landleute ſich ſo hart backen, daß ſie das ganze Jahr aufgehoben werden. Denn ſie haben mit dem Zwiebacke die meiſte Aehnlichkeit, weil ſie die Säfte des menſchlichen Körpers beſſer einſaugen, und ihrer Natur gleichförmiger machen. Aber keine Speiſe iſt für den Magen und die Zähne ſchädlicher, als warmes Brod. Wenn man ein Stückchen Horn in ein heißes aus dem Ofen kommendes Brod ſtecket, ſo wird es ſo biegſam wie Wachs. Selbſt Elſenbein, das der Künſtler verarbeiten will, pfleget er zuvor in heißem Brodte zu erweichen. Brod, wenn es aus dem Ofen kömmt, in die Wohnzimmer zu legen und da abkühlen zu laſſen, iſt ſehr ſchädlich; denn es machet eine ungeſunde gefährliche Luft. Der Dunſt vom Brodte an ſich iſt ſtärkend und erquickend; aber in Menge, und in einem Zimmer verdicket, iſt er faſt tödtlich. Boerhaave hat davon gar beweiſende Beyſpiele gehabt. Man ſollte nicht immer weiches Brod eſſen, es ſchwächet

die Zähne und das Zahnfleiſch. Die Bauern, die immer hartes Brod und andere harte Speiſen haben, bekommen ſtärkere Zähne und feſteres Zahnfleiſch. Linnäus ſchreibt: die Bauern bekommen während der Feyertage, da ſie vierzehn Tage lang nichts anders als weiches Brod eſſen, wankende und lockere Zähne. Ja Leute, die ſtäts weiches und geſäuertes Brod eſſen, haben meiſtentheils unreine und faule Zähne. Das friſche Brod verurſachet übrigens Magenſchwäche und Blähungen; altes und trocknes Brod ſtopfet zwar den Leib, wird aber doch gut verdauet. Man muß nur etwas mehr dazu trinken.

8) Verdächtiges und ungeſundes Brod von mancherley unter dem Getraide mit gewachſenen Unkrautsſaamen.

Raden, Kornnegelein, ſchwarzer Ackerkümmel, iſt das gemeinſte und allerhäufigſte Unkraut unter dem Wintergetraide, vornehmlich in niedrigen Gegenden. Der Saame läßt ſich nicht völlig mit Sieben aus dem Saatgetraide herausbringen. Er vermehret ſich, beſonders nach nicht allzu kalten Wintern, gar ſehr; daher öfters viel Raden unter dem Brodkorne vermahlen wird. Es wollen einige den Radenſaamen unters Brod gemahlen verdächtig und der Geſundheit ſchädlich halten; allein ich muß das Gegentheil verſichern, da ich eigends in den letztern theuren Jahren darauf Achtung gegeben habe. Denn da in einigen benachbarten Dörfern der Roggen auf dem Felde ſehr dünne erwachſen war, ſo fand man deſto mehr Raden auf den Aeckern dieſer Dörfer. Man nahm ſich in den damaligen Mißwachsjahren gar nicht die Mühe, den Raden aus dem Saatroggen auszuſieben; daß daher in der Folge dieſer Unkrautsſaamen zuverläßig

verläßig den dritten Theil des Brodkorns ausmachte. Es entſtand gar nichts übles aus dem Genuſſe des davon gegeſſenen Brodtes, und die Dorfeinwohner hielten ſich einige Jahre hindurch recht geſund und munter bey ihrem Brodte, das keinen andern Fehler hatte, als nur ſchwarzblau ausſahe. Denn ob ſchon das Mark dieſes Unkrauts ſo weiß und helle als das Inwendige der Getraidekörner iſt, ſo entſteht doch von der dicken Schale des Saamens die vorgedachte Farbe, weswegen die Bäcker nicht wohl mit vielen Raden vermiſchten Waizen gebrauchen können, da er die weiße Farbe des Semmelmehls verdirbt.

Taſchenkraut, Klapper oder Klaſter, wird auch von einigen unter dem Brodte verdächtig gehalten. Den Saamen dieſes Unkrauts findet man in manchen Gegenden, die einen kalten und zugleich naſſen Boden haben, ſehr häufig. Er hat aber keine ſchlimmere Wirkung als diejenige, daß er den Teig am Aufgehen hindert, wodurch das davon gebackene Brod ſchliſſicht und waſſerſtriemicht wird.

Treſpe, Lulch, iſt ein Unkraut, das in naſſen Jahren auf niedrigen und naſſen Feldern gar ſehr unter Waizen und Roggen wuchert. An und für ſich iſt der Treſpenſaamen, gleich dem vorhergehenden, nicht ſchädlich. Nur dieſes hat er mit jenem gemein, daß er das Brod am Aufgehen ebenfalls hindert, und daher ſchwer und unverdaulich machet. Nach dem Berichte des Hannöverſchen Magazines ſind auf dem Harze Gegenden, wo die Ackerleute mit Fleiß Treſpe unter das Wintergetraide ausſäen, um in naſſen und kalten Wintern, auch Frühjahren, keinen gänzlichen Mißwachs zu erleiden; indem Treſpe oder Lulch bey ſolcher Witterung eher durchkömmt, als Roggen und Waizen.

Der gelbblühende Hederich, oder Ackerrettig wächſt nur unter der Gerſte. Der Ritter Linne

giebt dieſem ſcharfen Saamen in Schweden Schuld, daß er, im Gerſtenbrodte mit gebacken, eine der Kriebelkrankheit ähnliche Krampfkrankheit hervorbringe, die er dieſerhalb Raphania benennt. In den letztern Mißwachsjahren ward vieler Orten von unſern Landleuten faſt lauter Gerſtenbrod gegeſſen, man hat aber nicht bemerket, daß erwähnte Krankheit hier herum zum Vorſcheine gekommen ſey.

Lolch, Dolch, Taumellulch, Töberich, Schwindelhaber, Windhaber, Lolium temulentum Linn. muß völlig als ein Gift unter dem Mehle anerkannt werden. Er wächſt ſowohl unter der Gerſte als dem Haber, und iſt in manchen Jahren ſehr häufig darunter zu finden. Der **neue Schauplatz der Natur** redet von der Schädlichkeit dieſes Unkrautsſaamens alſo: Er enthält ein ſcharfes, flüchtiges Weſen, und dadurch verurſachet deſſen Genuß heſtige, auch wohl tödtliche, Zufälle bey Menſchen und Thieren. Die berauſchende und ſchlafmachende Wirkung iſt zwar die gewöhnlichſte; man hat aber auch Schwindel, Beängſtigung, Zuckungen, Raſerey, Lähmungen, wahrgenommen. Zuweilen iſt der Tod langſam, zuweilen auch geſchwinde erfolget, und in dem letztern Falle hat man den Magen ganz zuſammengezogen gefunden. Bey Menſchen, Pferden, Schweinen, Hunden, Hühnern und Gänſen hat dieſer Saame ſeine ſchädliche Wirkung, nur auf verſchiedene Art, bewieſen. Ein ſparſamer Genuß iſt vielleicht unſchädlich. In dem Wittenb. Wochenblatte 1776. St. 44. wird eine Erfahrung beygebracht, wie er Pferden und Gänſen geſchadet. Brod aus dem mit Lolch vermengtem Korne gebacken, berauſchet, wiewohl etwas weniger als das Bier. Wollte man dergleichen Brod warm eſſen, ſo würden die Zufälle gewiß heftiger erfolgen. Herr von **Linne** will dergleichen Brod für unſchädlich halten;

ten; gewiß nur alsdann könnte es ohne Schaden abgehen, wenn ſehr wenig Lolch untergemiſchet wäre. Dergleichen verunreinigtes Mehl iſt in Suppen nicht weniger ſchädlich. Wenn man das vom Lolch verunreinigte Mehl oder Brod mit fetten Speiſen genoſſen, ſo iſt beydes in geringerer Maaße ſchädlich geweſen.

9) Verdächtiges und ungeſundes Brod aus fehlerhaftem Korne an und für ſich ſelbſt.

Außer den vorhin gedachten Unkrautsſämereyen iſt das Korn, bey ſeinem Erwachſen auf dem Felde, einigen Verderbniſſen zu Zeiten unterworfen, welche das daraus bereitete Brod theils verdächtig, theils aber offenbar ſchädlich machen können.

Der Honigthau iſt, wie allen damit befallenen Pflanzen, alſo auch dem Getraide auf dem Felde öfters ſehr nachtheilig. Die Meynungen der Naturforſcher über den Urſprung deſſelben ſind verſchieden. Viele meynen, daß der Honigthau aus den Vegetabilien ſelbſt ausſchwitze; andre, daß er aus der Luft in Geſtalt der Dämpfe ſich wie ein Thau an die Pflanzen anlege; noch andre aber ſind der Meynung, daß er ein von gewiſſen Inſecten abgeſetzter oder ausgeſpritzter Saft ſey. Er komme aber her woher er wolle, ſo kann er zu Zeiten den Gewächſen äußerſt nachtheilig ſeyn; indem er die zarten Oeffnungen ihrer Gefäße verſtopfet, hiedurch aber ihre Ausdünſtung ſowohl, als auch das Eindringen des Thaues und Regenwaſſers verhindert, und durch beyde Zufälle die Säfte in den Gewächſen zum Stocken bringt. Am Getraide wird ſodann die Schädlichkeit dieſes Honigthaues in ſo fern offenbar, daß die Körner nicht völlig auswachſen, zuſammenſchrumpfen, und ihre gewöhnliche Größe nicht erreichen. Die Folge davon iſt ferner, daß das Korn

mehr Kleye und weniger Mehl giebt. Man hat das davon gebackene Brod hin und wieder in Verdacht gehabt, daß es Krankheiten erregen könne. Ich kann dieſes aus eignen Erfahrungen gar nicht behaupten, wohl aber, daß das Brod weniger nährend und ſättigend ſeyn müſſe; indem ein größeres Maaß von Mehl zum jährigen Aufwande erfordert wird, als von demjenigen Mehle, welches man aus Roggen in ſolchen Jahren erhält, worinn kein Honigthau zu verſpüren geweſen. Es kann wohl nicht geſaget werden, daß die vom Honigthaue weniger ausgewachſen und unvollkommen gebliebene Körner die Ruhr veranlaſſet hätten. Denn ſie herrſchet weit öfter in ſolchen Jahren, in welchen durchaus nichts vom Honigthaue im Getraide zu verſpüren geweſen, und die Körner deshalb zu ihrer ordinairen Größe haben gelangen können. Mehr aber ſcheint es auf ſich zu haben, wenn der Roggen noch zu grün und unreif abgemähet wird. Dieſes geſchieht vornehmlich, wenn ein Mißwachsjahr vorangegangen, und das Brodkorn bey den Bauern nicht völlig zulangen will; weshalb ſie mit der Aerndte zu ſehr eilen, um ihrem Mangel abzuhelfen. Die Körner haben dann nicht Zeit, auf dem Schwad hart und trocken zu werden. Sie kommen zu weich und vollſaftig in die Scheune, wo ſie beym Einbanſen oder Eintaſſen nicht ausdünſten können. Sie werden daher muchzend und eines ſchimmelichten Geruches. In den letztern Mißwachsjahren ward das Korn einigemal vor der Zeit abgemähet, und in den Häuſern der Dorfleute, die das noch grün abgemähete Korn auf dem Felde nicht genugſam liegen und trocken werden ließen, entſtanden in der Folge faule Fieber, wovon diejenigen Häuſer frey blieben, deren Wirthe zwar zu gleicher Zeit ihr Korn mit abgemähet hatten, ſolches aber noch einige Tage länger im Felde auf dem Schwad oder in

Man-

Mandeln ließen, und alſo Stroh und Körner recht trocken einbrachten.

Ausgewachſenes Korn, wird man ſagen, müßte alſo eben dieſe Wirkung haben, dergleichen doch öfters auch eingefahren und nachgehends vermahlen werden muß. Man muß aber bedenken, daß das Korn auf dem Schwad von anhaltendem Regen auswächſt, nachdem es zuvor bereits trocken geweſen. Denn grüne und noch vollſaftige Körner werden eher vermodern. Hiernächſt wird das ausgewachſene Korn gemeiniglich nicht eher eingefahren, als bis es mit ſeinem Strohe wieder abgetrocknet iſt. Dagegen das unreiſe Korn nicht ſo geſchwinde austrocknet, als das Stroh. Bringt man aber das ausgewachſene Korn noch naß in die Scheune, ſo kann es freylich wohl gleich üble Folgen, als die unreif und grün in die Scheunen gebrachten Körner, hervorbringen. So viel iſt auch gewiß, daß das aus ausgewachſenen Körnern erlangte Mehl, eben ſo wie das vom Honigthaue verderbene Korn, weniger nährend und ſättigend ſey.

Der Roſt, ein gelbrother klebrichter Staub, der ſich an den Halm und Balg vieler grasartigen Pflanzen hängt, und ihren Wachsthum verhindert, wird von einigen beſchuldiget, daß er das aus roſtigem Getraide gebackene Brod könne ungeſund machen. Allein er muß wohl von dieſer Beſchuldigung frey geſprochen werden: weil ihn theils ſchon die Sonnenhitze, bey Reifung der Körner, zu Staub gemachet, daß ihn der Wind verwehen können; theils weil er beym Dreſchen und Reinemachen des Korns in der Scheune vollends abgeſondert, und daher nicht mit zur Mühle gebracht wird.

Der Brand wird von Aerzten theils als ſchädlich, theils als unſchädlich unterm Brode gehalten. Zur Zeit der Aerndte hat der Staub des Brandkorns we-

niz Geſchmack und Geruch, deſto mehr aber vor der Aerndte, wenn in der jungen und grünen Kornpflanze der Brand erſt ſichtbar wird. Denn ſein ſchmierichter Saft hat den allerſtrengſten Geruch, faſt wie zu alte und verdorbene Heringe. Wenn man noch junges Brandkorn mit den Fingern zerdrückt, ſo wird man den ſtrengen Geruch an den abgewiſchten Fingern noch lange verſpüren. Käme das Korn in dieſer Beſchaffenheit in die Scheune, ſo ſollte es wohl dem Brodte die größte Schädlichkeit zuziehen. Allein, wie geſaget, zur Zeit der Aerndte iſt der Brand ein geſchmack- und geruchloſer ſchwarzer Staub, den man wohl nach der Meynung einiger Aerzte, wenigſtens in unſerm Niederdeutſchlande, nicht als die Urſache der bekannten Kriebelkrankheit anſehen muß. Tiſſot ſchreibt an D. Baker, daß der Brand ſchlecht gährendes, und noch ſchlechter backendes, klebrigtes, ſchweres und eckelhaftes Brod gebe, wenn man in Anſehung letzterer Eigenſchaft nicht daran gewöhnet iſt. In dem Roggen habe ich niemals Brand entdecket. Er iſt hier zu Lande allein im Waizen und in der Gerſte; mit dem Unterſchiede, daß der Brand in der letztern Getraideart nicht ſo häufig als in der erſtern ſey, auch mit der Gerſte nicht ſo häufig, als mit dem Waizen, in die Scheune komme, weil die mehr blos ſtehenden Gerſtenkörner dem Regen und Winde weniger widerſtehen, weshalb die brandigt geweſene Gerſtenhalme meiſtens ſchon vor der Aerndte von Brandkörnern befreyet zu ſehen ſind. Unſre Bäcker kaufen nicht gern ſehr brandigten Waizen, und überlaſſen ihn lieber den Branntweinbrennern, daher ihre Semmeln ſchon aus dem Grunde vom Verdachte einer Schädlichkeit frey zu ſprechen ſind. Kaufen ſie Waizen, wo nur etwas Brand darunter iſt, ſo ſuchen ſie ihn durchs Waſchen abzuſondern, indem er wegen ſeiner Leichtigkeit im

Waſſer

Waſſer meiſtens oben aufſchwimmt. Sie müſſen dieſes nothwendig thun, da theils aller in die Mühle kommender Waizen hier zu Lande gewaſchen werden muß, um ihn von mancherley Unrath zu ſäubern, die Körner aber zum Mahlen geſchickter zu machen; theils aber waſchen ſie den Brand heraus, damit ihr Semmelmehl nicht ſchwarz und grau werde. Denn je weißer die Semmel iſt, deſto mehr findet ſie Abſatz und Liebhaber. Wenn aber unſre Bauern in Waizenländern zuweilen ſehr brandigten Waizen zur eignen Conſumtion deshalb backen, weil ſie ihn in wohlfeilen Jahren nicht gut los werden können, ſo wird er entweder vor dem Hinfahren in die Mühle gewaſchen, und die brandigten Körner abgeſchwemmet; oder, wenn dieſes letztere eben nicht ſorgfältig genug geſchieht, doch eben nicht bemerket, daß Krankheiten davon entſtehen ſollten, womit denn auch die Bemerkungen des Herrn D. Schrebers übereinkommen.

Das Mutterkorn, Rankkorn, Brandkorn, Kornzapfen, Todtenkopf, Vogel- oder Hahneſporn, iſt wohl als der größte Fehler des Korns anzuſehen, welcher völlig ungeſundes Brod verurſachet; woraus die ſo berufene **Kriebelkrankheit** entſteht. Nachdem in ältern Zeiten bereits das Mutterkorn von dieſer übeln Wirkung frey geſprochen worden, ſo iſt dieſes auch zu unſern Zeiten vornehmlich von Herr. **Modeln** in Petersburg, und dem verſtorbenen Leibmedicus **Vogel** in Göttingen geſchehen. Daß aber das Mutterkorn ein verderbtes Korn, und anders beſchaffen ſey, als das gute Korn, muß ja wohl von jedermann zugeſtanden werden. Die Folge hievon iſt nun billig keine andre, als dieſe: es müſſe das Mutterkorn in unſerm menſchlichen Körper eine andre Wirkung hervorbringen, als das gute Korn. Die mit Thieren angeſtellten Verſuche entſcheiden nicht genugſam,

ſam, da ſie einigen geſchadet, andern nicht, und man kann nicht mit Sicherheit immer von Thieren auf Menſchen den Schluß machen.

Wenn wir ſo viele glaubwürdige Beobachtungen der angeſehenſten Männer vor uns haben, ſo laſſen ſie uns an der Schädlichkeit des Mutterkorns wohl keinen Zweifel ſtatt finden. Dodart in Frankreich, Tiſſot und Zimmermann in der Schweiz, Cothenius, Wichmann, Taube, Nebel, Hensler, Dame, Heermann, Conradi und mehrere in Deutſchland ſind uns unverwerfliche Zeugen, weil ſie in naſſen Jahren, da der Roggen viel Mutterkorn gehabt, die Kriebelkrankheit geſehen und behandelt haben, um ſo mehr als ſie dieſe Krankheit, gleich nach der Aerndte, und nur bey denen bemerket haben, die von dem, aus dieſem mit Mutterkorn vermiſchten Roggen, friſch gemahlenen Mehl, und daraus gebackenen Brodte, reichlich gegeſſen haben. Hierinn ſind die genannten anſehnlichen Männer alle einſtimmig, daß nur diejenigen von der Kriebelkrankheit frey geblieben, die entweder gar nicht, oder nur wenig von dem ſo ausgearteten Roggen gegeſſen haben. Wenn dieſer Roggen ſogleich friſch gemahlen und gegeſſen wird, ſo verurſachet er die Krankheit; läßt man ihn aber eine gute Zeit liegen, ſo iſt er nicht mehr ſo ſchädlich.

Aus dieſem Umſtande läßt ſich aber erſehen, warum dieſe convulſiviſche Krankheit immer eher und mehr auf dem Lande, als in den Städten, gangbar ſey. Denn die Bäcker kaufen nicht gern unreines Korn, zumal in wohlfeilen Jahren. Naſſe Jahre, wenn ſie nicht überflüßig naß ſind, dergleichen die letztern bekannten großen Mißwachsjahre waren, ſind gemeiniglich wohlfeile Jahre, in welchen die Bäcker gar nicht in der Nothwendigkeit ſind, das erſte das beſte zu kaufen. Und da das Mutterkorn in naſſen Jahren auch

nicht

nicht überall wächſt, ſo haben die Bäcker ohnehin, unter reinem und unreinem Roggen, das Ausſuchen. Ferner kömmt auch das neue Korn, außer in theuren Jahren, eben nicht ſehr frühzeitig im Jahre zu Markte. Gemeiniglich bringt der Bauer nicht eher Roggen zur Stadt, als im ſpäten Herbſte, wenn er die Saatzeit geendiget hat. Dieſerhalb halten die Bäcker und Stadtleute immer darauf, daß ihr Vorrath von altem Roggen bis dahin reiche. Nun iſt aber bekannt, daß der eine Zeitlang mit Mutterkorn vermiſchte Roggen nicht mehr ſo ſchädlich ſey, vermuthlich daß die flüchtige Schärfe des Mutterkorns mit der Zeit verdunſtet. Man hat Urſache zu glauben, daß das Mutterkorn am giftigſten ſey, wenn man den Roggen ausgedroſchen und zur Mühle verfahren, bevor derſelbe in der Scheune gewöhnlichermaßen abgeſchwitzet gehabt. Die Dorfleute ſind öfters in Brodmangel, daher ſie alsdann zum Dreſchen den Roggen nehmen, wie er unmittelbar aus dem Felde gekommen, und in der Scheune abgeladen worden.

Die Schleßwigholſteiniſchen Phyſici haben vermöge ihres eingeſandten, und zu Kopenhagen 1772 gedruckten, Berichts gefunden, daß in einer Gegend, oder in einem Dorfe, wo alle Einwohner von dem mit Mutterkorn vermiſchten Roggen Brod gegeſſen haben, einige Familien krank geworden ſind, andere nicht. Allein die letztern ſind Leute geweſen, die nicht blos und allein von ihrem Mehle und Brodte haben leben dürfen, ſondern noch daneben Fleiſch, Speck, Butter, Milch und Gemüſe eſſen können. Je mehr aber die Leute von ihrem Brodte, oder von ihrem Mehle Brey und Klöße, gegeſſen hatten, deſto mehr waren ſie der Krankheit unterworfen. Hieraus iſt denn noch mehr begreiflich, warum Stadtleute, die frühzeitig mit Mutterkorn vermiſchten Roggen eſſen, doch keine

Krie-

Kriebelkrankheit erleiden dürfen; weil ſie neben ſolchem Brodte viele andere Speiſen und Abwechſelungen mit Nahrungsmitteln haben können; daran es jenen armen und ganz geringen Dorfleuten fehlet, die ihre Nahrungsarten nicht verändern können. Ueberdem weis man ja auch, daß nicht alle Felder gleichviel Mutterkorn, wie es mit andern Krankheiten des Korns eben ſo iſt, enthalten: weshalb denn auch die Kriebelkrankheit von ſehr wenigem untergemiſchten Mutterkorne unter dem Roggen nicht ſo gleich die fürchterliche Krankheit hervorbringen kann. Im Heſſendarmſtädtiſchen waren, wie Herr Nebel ſchreibt, Gegenden, wo ſo wenig Mutterkorn wuchs, daß man kaum ſechs Gran davon auf ein Pfund Roggenbrod rechnen konnte, und da hat man die Krankheit auch gar nicht bemerket. Dagegen waren andre Gegenden, wo das Mutterkorn faſt bis zur Hälfte mit dem guten Roggen vermiſchet war. Von dieſem Roggen, mit eben ſo viel Gerſte vermiſchet, ward Brod gebacken, das bläulicht und garſtig ausſah, und von deſſen Genuſſe allein in zwey Dörfern über fünf und dreyßig Leute krank lagen, unter welchen vier Kinder und ein Erwachſener ſterben mußten.

Man muß zugeben, daß das Mutterkorn, nach Verſchiedenheit der Jahre und Gegenden, nicht gleich ſchädlich oder giftig ſeyn könne. So lieſt man in Zimmermanns unvergleichlichem Buche von der Erfahrung in der Arzneygelehrſamkeit, wie D. Lang in Lucern verſichert, daß zuweilen Roggenbrod daſelbſt, worinn ſich vieles vermahlenes Mutterkorn befunden, nichts geſchadet habe. Nur dann ſey ſelbiges giftig, wenn es groß, dick, lang, bey feuchtem Wetter gewachſen, und lange geſtanden habe. Und D. Fabricius, ein Holſteiniſcher Arzt, meldet, daß auf der Inſel Alſen, welche einen leimichten, feuchten

ten, und ſehr fruchtbaren Boden hat, überall jährlich viel Mutterkorn wachſe, die Kriebelkrankheit aber daſelbſt gar nicht bekannt ſey. Ohne Zweifel aber eſſen die Einwohner dieſer fruchtbaren Inſel viel Fleiſch, Speck, Fiſche, Butter, Milch und Käſe; jene Lucerner aber und andre Schweizer, deren Roggen von Mutterkorn nicht frey iſt, deſto mehr Butter und Käſe; da es ohnehin bekannt iſt, daß in vielen Schweizeriſchen Gegenden faſt mehr Käſe als Brod, weil dieſes zu knapp iſt, gegeſſen werde. Es können alſo dieſe Bemerkungen durchaus noch nicht als Widerlegungen der Ausſprüche jener Männer, welche das Mutterkorn für giftig erklären, angeſehen werden. Wer wird es aber anrathen wollen, in Beziehung auf die Berichte des D. Lang und D. Fabricius, ſein Mutterkorn unter dem Roggen zu laſſen?

Das Königlich Däniſche Collegium Medicum hat in ſeinem gedruckten Unterrichte für das Landvolk, wegen Verbeſſerung oder Reinigung des ausgearteten Roggens, und wegen der Präſervation der Kriebelkrankheit, folgende Puncte angegeben: 1) Man muß den Roggen nicht zu früh abmähen; 2) den gedroſchenen Roggen vom Mutterkorne wohl reinigen; 3) dieſes gereinigte Korn, ſo lange als man kann, liegen laſſen, ehe es gemahlen wird; 4) daſſelbe, ehe es nach der Mühle geſchicket wird, erſt in reinem Waſſer waſchen, damit das etwa noch vorhandene Schädliche weggeſpület werde; 5) ſodann es in einem Backofen rechtſchaffen trocknen laſſen; 6) das von dem Roggen gebackene Brod nicht zu friſch und warm verzehren laſſen; und 7) bey dieſem Brodte, ſo viel als möglich, gutes Bier und andre Nahrungsmittel genießen, vornehmlich Milchſpeiſen, Butter, Fleiſch, Speck, Grütze, Gemüſe, Knoblauch und Zwiebeln.

Das

Das allerleichteſte und geſchwindeſte Mittel, den Roggen vom Mutterkorne auf der Tenne zu reinigen, iſt wohl dieſes: daß man den Roggen durch eine ſehr ſchief geſtellte Kornſege, die etwas weit von Drath gegittert iſt, laufen laſſe. Der gute Roggen wird ſodann durch den Drath hindurchfallen, und das Mutterkorn, weil es weit dicker iſt, vor ſich beſonders allein vorwärts herablaufen, wodurch es von dem unterwärts durchgefallenen guten Roggen auf einmal getrennet iſt.

Daß ich übrigens von der Entſtehung und den Beſtandtheilen des Mutterkons nichts erwähnet, muß man als meinem Zwecke völlig entgehen anſehen, da es mir in einer diätetiſchen Regel genug war, die Schädlichkeit des Mutterkorns allein zu zeigen, um ſo mehr als ſelbiges, wie oben gedacht iſt, in unſern Zeiten ſeine Vertheidiger gefunden hat. Wer daher mehr wiſſen will, der muß D. Zückerts allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln, der ſich darüber weitläuftiger herausgelaſſen hat, und von welchen ietzt von mir ſchon manches niedergeſchrieben werden, nachleſen. Auch findet man in dem neuen **Schauplatze der Natur**, unter dem Wort **Getraide**, über die Entſtehung und den Beſtandtheilen des Mutterkorns hinlängliche Auskunft.

10) Ungeſundes Brod von übel gewartetem und verdorbenem Mehle.

Wenn gleich das Korn von ſchädlichen Unkrautsſämereyen frey geweſen, ſelbiges auch an und für ſich ſelbſt keine Fehler oder Krankheit an ſich gehabt, ſo kann doch noch aus übel gewartetem Mehle ungeſundes Brod gebacken werden.

Man

Man redet hier nicht von verdorbenem Mehle, welches aus unreifen, grünen, und darauf nicht auf dem Felde wohl ausgetrockneten Körnern entſtehen muß, oder von zwar reif gewordenem, aber bey regnichter Witterung naß in die Scheune gebrachtem Korne; oder von ſolchem Korne, welches auf dem Boden zu dicke gelegen, nicht gehörig umgeſchippet, daher aber erhitzet und muchzend geworden: aus welchem allen dann ein verdorbenes Mehl erhalten wird; ſondern vom Mehl, welches von geſundem, wohl beſchaffenem Korne gemahlen, aber im Hauſe nachgehends verdorben iſt.

Wenn man einen Mehlvorrath, wie in großen Wirthſchaften gemeiniglich geſchieht, in Mehlkaſten oder Tonnen ſchlägt, ſo ſetzet es ſich in Klumpen zuſammen, wird völlig dumpficht, und mit der Zeit gar grünlicht, woraus das übelſchmeckendſte und zugleich ungeſundeſte Brod gebacken wird; Brod, welches, außer dem böſen Geſchmack, zugleich einen ſehr üblen Geruch mit ſich führet.

Dieſem Fehler muß man zuvorkommen, daß man das Mehl, wenn es aus der Mühle kömmt, auf einem Boden, wo Luft und Sonne durchſtreichen, dünne aus einander ſchütte, öfters umkehre oder umſchippe, keine Klümper darinn laſſe, ſondern ſie zerdrücke oder zerſtoße, und auf dieſe Weiſe recht trocknen laſſe. Noch beſſer erlangt man ſeinen Zweck, wenn man das Mehl durchſiebet, alle Klümperchen, die in dem Siebe zurückbleiben, beſonders ſchüttet, dieſe klein ſtößt oder klein drückt, und auch dieſes in Klümperchen geweſene Mehl recht durchtrocknet. Auf dieſe Weiſe verfähret man in wohlbeſtellten Magazinen, wo das geſiebte und recht getrocknete Mehl ſodann in Fäſſer geſtampft, durch Einſetzung des oberſten Bodens der Fäſſer aber durch die Böttcher verſchloſſen, und auf ſehr lange Jahre ge-

ſund und wohl behalten wird. Und dieſes iſt auch die beſte Verfahrungsart in großen Magazinen, da das Aufbewahren des ungemahlenen Roggens durch das ſtäts nöthige öftere Umſchippen viele Koſten und Aufſicht verurſachet, das Dumpfichtwerden des Roggens und Einquartirung der Kornwürmer aber kaum, oder gar nicht, abgewehret werden kann. Dieſe allerbeſte Verfahrungsart muß in Haushaltungen nachgeahmet werden, um geſundes und gutſchmeckendes Brod zu jeder Zeit zu haben. Es iſt aber auch eben dieſe Verfahrungsart den Haushaltungen in wohlfeilen Jahren anzurathen, wenn es am Abſatze fehlet. Man hat alsdann ſich und andere in theuren Zeiten, oder in Jahren des Mißwachſes, am beſten berathen. Man kann viele Mehlfäſſer auf einem Boden über einander hinlegen; es geht viel geſiebtes und hernach getrocknetes Mehl, welches darauf recht feſte eingeſtampfet wird, in ein Faß. Es bleibt das Mehl darinn recht gut, und es muß, bey Oeffnung der Fäſſer, mit Beilen oder Hauen in großen Stücken herausgehauen, und wieder klein geſchlagen werden.

Wie aber verdorbenes oder ungeſundes Mehl verbeſſert, dem Geſchmacke wieder annehmlich gemachet, und ſo ziemlich hergeſtellet werden könne, das lehret D. Zückert folgendermaßen: Die Würze kann vornehmlich ein verdorbenes, dumpfichtes oder halb faules Getraide verbeſſern, daß man ein geſundes Brod daraus backen möge. Zu dieſem Ende hat Herr C. E. Roſenow im 68ſten St. des Hannöverſchen Magazins vom Jahre 1772 folgenden Verſuch mitgetheilet: Man nimmt nämlich zu einem Scheffel Mehl vier Maaß ſüße Würze, die von der zum Bierbrauen verfertigten Meſche zuerſt abläuft. Dieſe Würze wird unter beſtändigem Umrühren mit einer hölzernen Kelle, bis zur Dicke eines Syrups, oder

Honigs,

Honigs, eingekochet, und entweder gleich verbraucht, oder in einem gläſernen oder verglaſurten Gefäße an einem temperirten Orte zum Gebrauch aufgehoben; da es denn nach der Erkältung ganz dicke und zähe iſt, ſo daß es ſich aus einander ziehen läßt. Wenn der auf gewöhnliche Art eingeſäuerte Teig ſo ſtark aufgegangen iſt, daß man ihn verbacken kann, ſo wird dieſe eingekochte Würze darunter geknätet. Unter dieſer Arbeit fängt der Teig an heftig nachzugähren und aus einander zu flieſſen. Daher muß man noch ſo viel Mehl darunter knäten, als zur Conſiſtenz des Teiges nöthig iſt. In dieſer Nachgährung ſtößt der Teig alles dumpfichte, mudichte, und ſchimmlichte Weſen völlig aus. (Dieſes Ausſtoßen iſt wohl nicht nach der Schärfe des Buchſtabens zu verſtehen, etwa wie in dem Biere die Bärme oder Hefen Unreinigkeiten von einander ſcheiden, und in die Höhe treiben, oder auf den Boden ſinken laſſen und abſetzen. Eigentlich heißt es ſo viel: der dumpfichte erſte Geſchmack des Mehls wird durch den Zuſatz der Würze unterdrückt, oder weniger empfindbar gemachet, weshalb man vorhin dieſes Verfahren nur eine ziemliche Wiederherſtellung des verdorbenen Mehls nennen wollen.) Wenn der Teig nun noch etwa eine Viertel- oder auch wohl eine halbe Stunde geſtanden und nachgegohren hat, ſo knätet man ihn völlig aus, und verarbeitet ihn zum Verbacken. Man kochet die Würze am beſten in metallenen Gefäßen ein. Bey dem Umrühren der kochenden Würze aber nimmt man ſich in Acht, daß man von denen ſich über derſelben an dem Geſchirre angeſetzten und verbrannten Theilen nichts mit unter die Würze miſche. Je weniger eingekochte Würze man zum Einknäten anwendet, deſto länger muß die Nachgährung dauern, ehe ſie durch das Verbacken geſtöret wird. An den Orten, wo recht bitteres Bier gebrauet

wird, iſt der Rath des Verfaſſers allerdings nöthig, daß man ſo viel Würze, als man brauchet, vorher abzapfen ſoll, ehe der Hopfen, oder ein anderes dem Biere die Bitterkeit verſchaffendes Mittel aufgeſchlagen wird; weil ſonſt der gute Geſchmack des Brodes darunter leiden möchte. Da alle Säuren die vorzüglichſten Verbeſſerungsmittel der Verderbung und Fäulniß ſind, ſo kann man leicht denken, daß die Würze, welche eigentlich ein mucilaginöſes oder ſüßſäuerliches Decoct iſt, die dumpfichten und faulen Theile des Kerns oder Mehls verbeſſert, und in der nachmaligen Gährung verändert. Daher mag der Verfaſſer wohl Recht haben, daß gleiche Wirkung auch von andern vegetabiliſchen mucilaginöſen Säuren zu erwarten ſey. Er meynt daher, daß man in Weinländern denſelben Verſuch mit eingekochtem Traubenmoſte machen könne. Ja man könnte ſolches auch nach ſeiner Vermuthung mit dem Waſſer verſuchen, worinn Baumfrüchte zur Bereitung des Ciders geſotten ſind, wenn dieſes Waſſer zuvor zur dicken Conſiſtenz eingekocht werden. (Der von gekochten Mohrrüben erhaltene, und hierauf zu einem dicken Syrup eingekochte, Saft ſollte das nämliche thun.) Es iſt der Verſuch des Zuſatzes der Würze mit dumpfichtem und ſchlechtem Mehle gemacht, und aus dem Teige etwas Brod, worinn dieſes Mittel nicht angewandt worden, zugleich mit dem Brodte, wobey man dieſes Mittel gebräucht hat, in einem Ofen gebacken worden. So ſchön das letztere befunden worden, ſo ſchlecht iſt das erſtere ausgefallen. —

11) Ungeſundes Brod, wozu das Mehl mit fremden Zuſätzen verfälſchet worden.

Es iſt für die allergefährlichſte Verfälſchung des Mehls anzuſehen, wenn Kreide, gelöſchter Kalk, calcinirte

cinirte Knochen, oder Alaun, unter ſchlechtes Mehl genommen wird, um das davon zu backende Brod weißer zu machen. Da dieſe Zuſätze theils zuſammenziehend, theils ſtopfend ſind, ſo muß man ſolche, als völlige Vergiftungen des Brodts, verabſcheuen. Stark verſtopfte Eingeweide, Hartleibigkeit, Dörrſucht, Abzehrung, und mehrere unheilbare Krankheiten, müſſen die nächſten Folgen davon ſeyn.

In London hat man ſchlechtes Mehl und ſchlechtes Waſſer, weshalb beſtändig Alaun unter das Mehl gemenget und verbacken wird. Die engliſchen Aerzte ſind nicht einerley Meynung über die Schädlichkeit des Alauns. Viele aber leiten die in London gangbarſten Krankheiten einzig und allein aus dieſem verfälſchten Brodte her, und behaupten, daß der Alaun, auch in geringer Menge, bey Kindern und Erwachſenen eine Verſtopfung der Gefäße verurſache.

Wer für ſich und ſein eigen Haus Brod bäcket oder backen läßt, wird wohl ſchwerlich zu dieſen höchſt gefährlichen Verbeſſerungsmitteln eines ſchlechten Mehls ſeine Zuflucht nehmen. Eher kann es in unſern Landen von gewinnſüchtigen und gewiſſenloſen Bäckern geſchehen. Man hat aber auch Mittel, dieſe Betrügereyen zu entdecken. D. Unzer hat des engliſchen D. Maninga Verſuch hierzu im 180ſten Stück des Arztes bekannt gemacht. Man ſchneidet nämlich die Rinde vom Brodte ab, und leget ſie bey Seite. Die Krume hingegen wird in dünne Scheiben geſchnitten, gröblich gebrochen, und mit vielem Waſſer in einen gläſernen Diſtillirkolben gethan, welchen man, ohne ihn zu ſchütteln, in ein Sandbad ſetzet, und 24 Stunden in mäßiger Hitze ſtehen läßt. In dieſer Zeit wird die Brodkrume durch und durch erweichet, und die fremden Ingredienzien ſondern ſich davon ab. Der Alaun löſet ſich im Waſſer auf, und

man kann ihn entweder mit alkaliſchen Salzen niederſchlagen, oder durch Ausdünſtung des Waſſers in Kryſtallen bringen. Die Jalappewurzel (denn auch mit derſelben wird zuweilen das Brod vermiſchet) ſchwimmt in Geſtalt eines unreinen Schlammes oben auf. Die übrigen Ingredienzien, als Kreide, Gyps, Aſche, ſinken vermöge ihrer Schwere zu Boden, wo man ſie findet, wenn man das Brod und Waſſer ſachte abgießt. Man kann noch eine andere Methode wählen. Man ſchneidet die Brodkrume in kleine Scheiben, thut ſie in eine große Menge Waſſer, und ſetzet ſie in einer großen irdenen Schüſſel auf ein ganz gelindes Feuer, wo ſie eine Zeitlang ſtehen muß. Wenn man hernach das Brod und Waſſer ſanft oben abgießt, ſo findet man die Knochenaſche, die Kreide u. ſ. w. am Boden der Schüſſel; der Alaun aber kömmt zum Vorſchein, wenn man das abgegoſſene Waſſer ganz einkochet. — Da dieſe letztere Methode von einem jeden eher, als das Deſtilliren, kann ausgeübet werden, ſo denke ich, daß die mehrere Bekanntmachung derſelben ruchloſe Bäcker von der ſtrafbarſten Mehlverfälſchung abhalten könne. Denn wenn man weis, daß Betrügereyen gar leicht und geſchwinde zu entdecken ſind, ſo unterläßt man ſie eher, als wenn man Hoffnung hat, einen geheimen und unentdeckbaren Betrüger abgeben zu können.

12) Das in theuren Zeiten unter das Mehl gemiſchte Bergmehl iſt ungeſundes Brod.

In den letztern Mißwachsjahren vermiſchte man das Mehl mit Dingen, die theils gut, oder wenigſtens unſchuldig, theils aber ſchädlich waren. Unter den letzten befand ſich auch eine unweit von hier vorgefundene ſo genannte **Mehlerde**, die von den Mineralo-

gen

gen Bergmehl, oder auch wohl Mondmilch, mineraliſches Mehl, farina foſſilis, Agaricus mineralis, Lac lunae, Morachtus, (wiewohl dieſe Namen nicht gänzlich einerley ſind) genannt wird. Es iſt eine feine und ſubtile weiße Erde, welche hin und wieder ſich in Höhlen und Klüſten befindet, oder auch an der Erdfläche hervorquillt. Der gemeine Mann hielt es für eine beſondere Wohlthat, dergleichen dem gewöhnlichen Mehle zuſetzen zu können. Da ich davon hörete, ließ ich mir etwas gebackenes Brod zuſchicken, fand es aber in der Hand ſo ſchwer, daß ich es für eine höchſt ſchwer verdauliche Speiſe anſehen mußte. Gemachten Verſuchen zu Folge iſt das Bergmehl eine Kalkerde, weil es mit Säuren aufbrauſet. Ich habe die mir zugeſandte Probe des davon gebackenen Brodtes nicht koſten wollen, ob mich ſchon manche verſichert, daß es von den Leuten ohne Schaden gegeſſen werden. In dem neuen Schauplatze der Natur wird davon geſagt, daß Cronſtedt, Mineral. S. 13, das Bergmehl für einen aus zerfallenen Kalkſteinen zuſammengefloſſenen Schlamm halte, und daß es, in Formen gepacket, ſich ſehr bequem zu Kalk brennen laſſe. Unerfahrne, heißt es ferner, haben dieſe Kalkerde für Mehl gehalten, ſolche gebacken und gegeſſen, aber mit großer Gefahr der Geſundheit und des Lebens.

Brückmann ſaget, daß, da man in den Jahren 1719 und 1733 in Wittenberg ein Brod gegeſſen habe, das von der Mehlerde aus dem unweit davon gelegenen ſo genannten Mehlberge bereitet worden, ihm dergleichen Brod vom Profeſſor Vater zugeſchicket worden, und ſolches wie ein Thonkuchen ausgeſehen habe. Stephan Blancard meldet, daß die Einwohner um Muskau in der Lauſitz, zur Zeit des dreyßigjährigen Krieges, ſich eine Weile von einem aus Mergelerde gemachten Brodte ernähret haben.

Auch berichtet **Micrälius**, daß man bey **Camin** in **Pommern**, im Jahre 1629, zur Zeit der großen Theurung, aus einer feinen kaltichten Erde Brod gebacken und gegeſſen habe. Auch im Anhaltzerbſtiſchen hat man im Jahre 1720 von einem Berge mit ſubtilen weißen Mergel Brod gebacken; mehrerer Beyſpiele aus der Geſchichte nicht zu gedenken. D. Zückert urtheilet davon, daß er darüber nichts entſcheiden könne, ob das mit ordentlichem Mehle vermiſchte Bergmehl durch das Knäten mit Waſſer und Sauerteig, und durch die dabey vorgehende Gährung noch mehr verfeinert und ganz verändert, und dadurch auflösbar könne gemachet werden; ſo daß ſie durch die kleinſten Milchgefäße des Magens und der Gedärme in das Blut könne gebracht werden.

Meiner Meynung nach muß man wohl völlig der Behauptung des neuen Schauplatzes der Natur beytreten, da ich gehöret, daß in den letzten Mißwachsjahren in der Gegend, wo man Bergmehl unterm Brodte gegeſſen hatte, mehr Krankheiten und Leichen geweſen waren, als anderswo, da dergleichen Brod nicht war gegeſſen worden.

13) Zufällige Vergiftung des Brodtes.

Eine mir bekannte Familie hatte unter dem Feuerheerde in der Küche einen kleinen Backofen, worinn ihr Brod gebacken ward. Eine alte unbrauchbare Chaiſe war, um das alte Eiſenwerk zu nutzen, entzwey geſchlagen, und die grün angeſtrichen geweſene verfallene Räder waren klein gehauen worden, um den Backofen damit zu heizen. Die Magd hatte beym Heizen des Ofens großes Erbrechen und Kopfſchmerz bekommen, und mußte das Geſchäffte des Heizens einer andern Magd vollenden laſſen, welcher

dabey

dabey die nämlichen Zufälle begegneten. Das Brod erregte in der Folge den Eſſenden große Uebelkeit und Erbrechen, daß es der Hausvater ſofort in die Erde verſcharren ließ.

D. Manetti erzählet in der Abhandlung von den verſchiedenen Arten des Getraides und Brodtes eine ähnliche Geſchichte. Er ſaget nämlich: man findet in der mediciniſchen Zeitung von Venedig vom Jahre 1762. Nr. 9, daß zu Paris reines und nicht warmes Brod, welches keinen in die Sinne fallenden Fehler hatte, verſchiedene Perſonen, die davon gegeſſen haben, vergiftet und getödtet habe; weil es in einem Ofen gebacken worden, der mit Holz geheizet war, das mit Gyps und Bleyweiß angeſtrichen geweſen, und welches Holz man von den Planken eines verfallenen Gartens genommen hatte. Hier waren die aufgeſtiegenen Bleydämpfe in das Brod eingedrungen, und hatten daſſelbe vergiftet. Es iſt zu glauben, daß die mit Grünſpan hellgrün angeſtrichene Räder auch nicht ohne Bleyweiß geweſen; da man den Grünſpan damit zu verſetzen pfleget, wenn man eine helle grüne Farbe herausbringen will. Es iſt überdem ſchon vom Grünſpan bekannt, daß alles damit angeſtrichene Holzwerk, wenn es auf dem Küchenheerde oder in dem Kachelofen zur Feuerung verbrauchet worden, der menſchlichen Geſundheit ſehr geſchadet hat. Jede Hausmutter muß ſich dieſe zwey beygebrachte warnende Beyſpiele wohl geſaget ſeyn laſſen, und künftighin altes mit Farben angeſtrichenes Holzwerk aus der Küche und dem Backofen weglaſſen.

14) Vermiſchung des ordentlichen Mehls zu Brod mit allerley Vegetabilien.

Es geſchieht eben nicht immer in theuren Jahren, daß das ordinaire Brodmehl, welches in dieſen Pro-

vinzen von Roggen iſt, mit mancherley Vegetabilien vermiſchet werde; um es theils zu vermehren, theils verdorbenes Mehl zu verbeſſern.

Gerſtenmehl, unter Roggenmehl gemenget, giebt ein wohlſchmeckendes und geſundes Brod. Nur muß man nicht zu viel Gerſtenmehl nehmen; weil ſonſt das Brod zu kurz ſchmeckt, und auch beym Tiſchgebrauche zu ſehr krümelt. Ueberdem hat ein genommenes Uebermaaß von Gerſtenmehl noch die Wirkung, daß es zur Sommerszeit das Brod eher zum Schimmeln bringt. Die gehörige Proportion iſt wohl, daß man zwey Theile Roggenmehl und einen Theil Gerſtenmehl vermiſche. Ja es iſt noch beſſer Brod, wenn der ietzt angegebene Theil des Gerſtenmehls noch geringer iſt, und etwa nur den vierten Theil der Brodmaſſe ausmachet. Man muß den Teig beym Knäten wohl durcharbeiten, auch etwas mehr Sauerteig, als beym bloßen Roggenmehle, nehmen; damit das Brod nicht zu ſüßlicht ſchmecke. Es wird aber, in den Haushaltungen auf dem Lande, vielmals alsdann der Zuſatz des Gerſtenmehls zum Roggenmehle dienlich befunden, wenn in naſſen Jahren der Roggen zu ſehr ausgewachſen iſt, und dieſerhalb, für ſich allein genommen, ein Mehl giebt, welches nicht im Teige gut aufgehen, und das Brod leicht ſchliſſicht machen kann. So kann auch das Roggenmehl ſicherer verbacken werden, wenn in einem Jahre zu viel Mutterkorn unter dem Roggen gewerſen; in welchem Falle man den dritten Theil Gerſtenmehl unter das mit Mutterkorn verunreinigte Roggenmehl nehmen muß. Auch dann iſt es gut, Gerſtenmehl beyzumiſchen, wenn man den Geſchmack eines dumpſichten, oder durch üble Wartung verdorbenen, Roggenmehls in etwas verbeſſern will. Was aber das Dumpſichtwerden des Mehles überhaupt anbetrifft, ſo muß man wiſſen, daß kein Mehl dieſem

Fehler

Fehler ſo ſehr unterworfen ſey, als das Gerſtenmehl; daher man es wohl austrocknen muß, ehe es in den Mehlkaſten geſchlagen wird. Unterläßt man dieſes, ſo gewinnt dieſes Mehl, außer dem muchzenden, noch einen ſehr hervorſtechenden bittern Geſchmack; woraus denn kein geſundes Brod, auch in der Vermiſchung mit Roggenmehle, erhalten wird.

Habermehl wird in kornreichen Provinzen eben nicht dem Roggenmehle, außer in Mißwachsjahren, zugeſetzet. Dieſes geſchieht gemeiniglich nur in gebirgiſchen Gegenden, wo man öfters nur allein, aus Mangel des Roggens, aus Habermehl Brod backen muß. Das Brod von Habermehl iſt ein leichtes und geſundes Brod; es kömmt aber in der Sättigungskraft bey ſtark arbeitenden Leuten dem ordinairen Roggenbrodte nicht gleich.

Erbſen werden auch zuweilen dem Roggenmehle beygemiſchet, und das Brod ergiebt ſich davon recht gut beym Backen, nur muß man nicht zu viele Erbſen nehmen. Sie gerathen zuweilen ſehr gut, und ſind zu wohlfeil, weshalb man wirthlich zu verfahren glaubt, wenn ſie unter den Roggen vermenget werden. Die beſte Proportion iſt, wenn man nicht über den achten Theil Erbſen unter dem Roggen vermahlen läßt, weil ſonſt das Brod einen etwas geilen Geſchmack davon erhalten kann. Brod mit untergemahlenen Erbſen giebt eine derbe Koſt, die bey Leuten, die viel Bewegung haben, gut gegenhält. Mit untergemahlenen **Linſen** hat es gleiche Bewandniß.

Wicken werden auch zuweilen unter das Brod gemahlen. Dieſes gewinnet aber nicht nur einen unerträglich geilen Geſchmack davon, ſondern es wird auch ſehr ſchwer, und geht nicht gut auf; daher dieſe Vermiſchung gar nicht unter die unſchuldigen zu zählen iſt. Es hat überdem die Eigenſchaft, daß es den

Leib

Leib ſehr verſtopfet. Der ſtrenge Geſchmack des Brods von untergemahlenen Wicken läßt nicht zu, daß auch hungrige Menſchen ſo viel davon eſſen können, als von dem ordinairen Roggenbrodte, weshalb manche Herrſchaften ihrem Geſinde oder Frohnleuten dieſes Brod auch wohl in wohlfeilen Jahren backen laſſen, welches eben nicht zu billigen iſt. Noch eine üble Folge des Wickenbrodts iſt dieſe: daß denen davon Eſſenden gar bald der Athem übel riecht, auch ſie davon mit Blähungen und Aufſtoßen des Magens ſehr befallen werden. Mit untergemahlenen **Pferdebohnen**, einer Art kleiner Saubohnen, hat es gleiche Bewandniß.

Ertüffeln werden auch, außer Mißwachsjahren, nach der bekannten Verfahrungsart, mit dem Brodteige vermenget und verbacken. Es iſt ſchon bey der ſechſten Regel geſaget worden, daß man ſich überhaupt von den Ertüffeln, und ihrer nährenden Kraft, eben ſo große Dinge nicht verſprechen müſſe. Die Operation des Untermengens der Ertüffeln unter den Brodteig iſt weitläuftig, und daher auch in dieſer Abſicht beſſer gethan, ſolche als eine beſondre Vorkoſt zu kochen und eſſen zu laſſen; zumal was den Geſindetiſch betrift, da es ja doch im Grunde einerley iſt, daß die zur Mahlzeit beſonders gekochten Ertüffeln mit dem ordinairen Brodte zuſammengegeſſen, und ſo zur Sättigung des Magens verwendet werden.

Kürbis oder **Kürbs** wird auch hin und wieder unter den Brodteig gemenget. Es wird das Fleiſch dieſer Frucht auf gewöhnliche Art zu einem Mus gekocht, und unter dem Roggenmehle mit eingeknätet. Man erhält hievon ein gar nicht ſchweres, ſondern wohl aufgehendes und lockeres Brod, welches einen vortrefflichen Geſchmack hat. An und für ſich hat der zu einem Gemüſe gekochte Kürbis eine blähende Kraft, die aber unter dem Brodte nicht verſpüret wird.

wird. Ich wüßte keine Frucht, durch deren Zuſatz ein verdorbenes Mehl ſo gut verbeſſert werden kann, als durch dieſe. Es gerathen die Kürbiſſe in ſonnenreichen Jahren, nach Beſchaffenheit des Bodens, vortrefflich, und ſie können ſodann, da ihr Abſatz nicht ſonderlich iſt, ohne allen Schaden der Geſundheit unters Brod verbacken werden. Nur müſſen die größten und von der Sonne wohl reif und ſüße gewordenen Kürbiſſe dazu allein erwählet werden. Denn die unreifen, und nicht recht ſüße gewordenen gehören für Schweine, und nicht für Menſchen, und können für letztere durchaus keine geſunde Speiſe auch in der Vermiſchung mit dem beſten Mehle werden. Scopoli gedenket, daß er aus Kürbſen Brod zu backen verſuchet habe. Er nahm einen Theil Fleiſch von Kürbſen, und zween Theile Waizenmehl, verſetzte beydes mit einem Gährungsmittel, und erhielt davon ein gelblichtes wohlſchmeckendes Brod.

Weiße Rüben werden auch gekocht, und unter dem Brodteige zum Backen verwendet. Dieſes mußte vornehmlich in den letztern Mißwachsjahren geſchehen. Ich habe damals von ſolchem Brodte einſt auf dem Tiſche eines Mittelmannes etwas gefunden, und davon gegeſſen. Der Rübengeſchmack war gar ſehr hervorſtechend aus dem Brodte, ſo gar der Geruch der Rüben war dabey. Ohne große Noth kann man ſich ſolches Brod, wenn der Rüben zu viel genommen ſind, wohl nicht ſchmecken laſſen, und ich halte die Rüben für ein unſchuldiges Vermehrungsmittel des Brodtes, wenn mit der Zuthat der Rüben Maaße iſt gehalten werden.

Eicheln oder **Eckern** werden auch in theuren Zeiten gemahlen, und unter dem ordinairen Mehle zu Brod gebacken. Da aber die Eicheln den Leib gar ſehr verſtopfen, ſo muß man Eichelnbrod für völlig

ungeſund erklären. Wollte man eine geſündere Koſt daraus bereiten, ſo müßte man die Eicheln von ihrer äußern harten Schale entledigen, ſolche in friſches Waſſer werfen, dieſes öfters ab- und neues aufgießen, hiermit die Eicheln auslaugen, nachgehends aber in dem Backofen trocknen. Auf dieſe Weiſe zubereitet und geröſtet, ſind ſie auch von einigen zum Kaffee verſuchet worden.

Quecken, Graswurzeln, ſind auch in der letztern Theurung unter das Brod gemenget worden. Sie werden getrocknet, vom Sande oder Erde wohl gereiniget, zu feinen Heckerling geſchnitten, und ſodann gemahlen. Linnäus preiſet die Quecken zum Brodgebrauche. Ich habe vor wenigen Jahren bey einem meiner Freunde dergleichen Brod gegeſſen, welcher es Geſundheitsbrod nannte. Man kann dieſen Namen wohl beybehalten, denn die Quecken oder Graswurzeln ſind als ein bewährtes Heilmittel bekannt, und das Brod hat davon einen gar lieblichen Geſchmack, daß es daher gar wohl, auch außer Mißwachsjahren, auf den Tiſch des Mittelmannes, wenn er es als Geſundheitsbrod belieben will, kommen darf.

Mehrere Brodvermiſchungen, welche die Noth erfunden hat, um den Hunger zu vermindern, übergehe ich. Man muß ſie ſämmtlich darnach beurtheilen, ob die Zuthat unter die ſtark nährenden, ſchlecht nährenden, geſunden oder unſchuldigen, und offenbar ſchädlichen zu rechnen ſey. Wie aber bey Bereitung des Teiges zum Brod, und deſſen Backen in dem Ofen, verfahren werden muß, um recht geſundes und wohlſchmeckendes Brod zu haben; ſolches wird in einem eigenen Kapitel vom Brodbacken in der Folge umſtändlich gelehret werden.

15) Man muß ſich gewöhnen, ſowohl leicht als ſchwer verdauliche Speiſen zu eſſen und eſſen zu können, ohne ſich an eine oder die andre Art einzig und allein zu gewöhnen.

So gut es nach der vierten Regel iſt, vegetabiliſche und animaliſche Speiſen neben einander zu eſſen, eben ſo dienſam iſt es, uns weder allein an leicht verdauliche Speiſen zu halten, noch die ſchwer verdaulichen zu vermeiden, und blos und allein nur die eine Art dieſer Speiſen zu eſſen: Es verſteht ſich von ſelbſt, daß Krankheit und Vorſchriften unſrer Aerzte es uns nicht unterſagen, uns ſchwer verdaulicher Speiſen auf immer oder eine Zeitlang zu enthalten.

Leicht verdauliche Speiſen ſind, zu deren Zertheilung, Auflöſung und Verwandlung in einen Nahrungsbrey, der Magen eben keine Mühe brauchet, und ihm daher mit vieler Leibesbewegung zu ſolchem Geſchäffte nicht zu Hülfe kommen darf. Sie ſind daher entweder weich und ſaftig, oder mürbe und zerreiblich.

Es gehöret alſo zu Speiſen dieſer Art das Fleiſch junger vierfüßiger Thiere und derer, die eines mittlern Alters ſind. Wildes und zahmes Geflügel, welches kein zähes Fleiſch hat, dergleichen ſind: ein Faſan, Rebhuhn, Krammetsvogel, Schnepfe, Lerche, und die noch kleinern Vögel, die nach geendigter Brutzeit auf Vogelheerden und Leimruthen gefangen werden. Unter dem zahmen Geflügel haben leicht verdauliches Fleiſch: junge Truthühner oder Kalekuten, junge Hühner, auch Kapaunen, wenn ſie fett und nicht alt ſind, ingleichen erwachſene Hühner in nämlichen Umſtänden, wie auch die jungen Tauben. Eyer, wenn ſie weich gekocht, und friſch ſind, gehören auch hieher. Unter den Fiſchen benennt uns der Diätetiker als leicht verdauliche Koſt diejenigen, die mit einem trockenen, kur-

zen

zen oder mürben und ſaftigen Fleiſche verſehen ſind, als: Forellen, kleine Hechte, Karauſchen, Barben, Schmerlen, Gründlinge, Barſche, Zander, Plötzen, Marenen, kleine Krebſe. Die leicht verdaulichen Speiſen aus dem Pflanzenreiche ſind dieſe, die weich und ſaftig ſind, und ſonderlich mürbe gekochte Wurzeln, als: Zuckerwurzeln, Peterſilienwurzeln, Mohrrüben, rothe Rüben, Beete, Scorzonere, Haberwurzel und Spargel. Unter den Küchenkräutern ſind es folgende: Der zarte Braunkohl, Savoyerkohl, Blumenkohl, Spinat, Sauerampfer, junge grüne Erbſen und Schminkbohnen oder junge grüne Schnittbohnen. Leicht verdauliche Mehlſpeiſen ſind: feines Brod, Zwieback, Biscuit, Mandelkuchen, oder ein Gebackenes, wozu geriebene oder fein zerſtoßene Mandeln gekommen ſind. Unter dem rohen Obſte muß man als leicht verdaulich halten: Kirſchen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Hindbeeren, Maulbeeren, auch Birnen, die ein ſchmelzend Fleiſch haben, das iſt, deren Fleiſch im Munde unter dem Käuen ſo zergeht, daß gar nichts als Saft übrig bleibt. Dieſe Art Birnen ſind: Bergamotten, Poire blanc und gris, Virgouleuſe, Verte longue, und mehr dergleichen. Alles gekochte friſche Obſt, auch gekochte gebackene Pflaumen, hat man ebenfalls für leicht verdauliche Koſt zu halten. **Zückert** ſaget davon: Viele von den ietzt genannten Speiſen, vornehmlich die Wurzeln und das Obſt, enthalten in ihren lockern Zwiſchenräumen eine Menge Luft, welche im Magen losgemachet wird und beſchwerlich werden kann. Aber man hüte ſich, daß man dieſe Art Speiſen darum für ſchwer verdaulich erkläre, weil ſie blähend ſind. In vielen Fällen iſt es jedoch gut, bey Kranken Rückſicht darauf zu nehmen. Je ſchwächer der Magen und die Gedärme ſind, deſto mehr wird Luft aus den verdaueten Speiſen frey gemacht, und deſto mehr

mehr Beſchwerung leiden die Kranken davon. Daher ſieht man ſonderlich Geneſende, deren Magen noch nicht ſeine vorige Stärke erlangt hat, oder die währender Krankheit ihren Magen durch viele Getränke, und durch dünne ſchleimichte Nahrungsmittel, geſchwächet haben, auch bey dem Genuſſe der beſten und leichteſten Speiſen, und bey der gehörigen Mäßigkeit, doch oft fürchterlichen Zufällen unterworfen, die von nichts als Blähungen herrühren. Man muß ſich nur alsdann in der Wahl der Speiſen dadurch nicht irre machen laſſen, ſondern durch gelinde Abtreibung der Blähungen, durch allmälige Stärkung der Gedärme, und durch geſchickte Zubereitung der Speiſen, den Kranken die Erholung erleichtern.

Schwer verdauliche Speiſen ſind nicht nur diejenigen, welche ſaftleer, dürre, hart und feſte ſind, ſondern auch diejenigen, die zwar an und für ſich locker ſind; aber einen zähen, groben und dicken Schleim bey ſich haben. Man nennt ſie auch derbe und gegenhaltende Speiſen, weil ſie ſättigen, und da ſie einer längern Zeit zur Verdauung bedürfen, mithin länger im Magen als die leicht verdaulichen Speiſen ſich aufhalten müſſen, gegenhaltend ſind, und den Arbeitſamen wider einen baldigen Hunger ſehr ſchützen. Dieſes geſchieht auch von den einen dicken und feſten Schleim führenden Speiſen, welchen ein ſchwacher Magen nicht ſo bald bezwingen oder verdünnen und durcharbeiten kann. Dieſemnach gehören aus dem Thierreiche unter die ſchwer verdauliche Speiſen, doch eine immer mehr als die andre, der Auerochſe, Büſſel, Hirſch, Schwein, Schöps oder Hammel, Ziege, Gems, Meerſchwein, Auerhahn, Staar, Specht, Sperling, Gans, Ente, Schwan, Pfau, Kranich, Muſcheln, Schnecken, Hummer, große Krebſe, harte Eyer, alter Käſe, Räucher- und Pökelfleiſch. Unter

ter den Fiſchen ſind ſchwer verdaulich alle diejenigen, die fett und grobſchleimicht ſind, als: der Aal, Schley, Wels, und alle große Fiſche, vornehmlich die geräucherten oder eingebeizten, als: Hering, Lachs, Neunauge, Stockfiſch u. ſ. f. Von den Vegetabilien ſtehen in der Klaſſe der hart verdaulichen, die dichte, ſchwere, knollichte Wurzeln, als: Ertüffeln, Erdnüſſe, Erdkaſtanien, ſämmtliche Hülſenfrüchte, als: Erbſen, Bohnen, Linſen, Kichern u. ſ. f. die Mehlſpeiſen; die Trüffeln, Schwämme, Morcheln und Pilze. Bey dieſen ſchwer verdaulichen Speiſen kömmt es nur darauf an, daß ſie der Magen gut verdaue, weil ſie ſonſt Eckel, Mangel des Appetits, Magendrücken, Magenfieber erregen, und das Blut verſchleimen und verunreinigen. Der Arbeitſame befindet ſich wohl bey dieſen Speiſen, und derjenige, der kein ſo bewegliches Leben führen kann, muß dieſe Speiſen nur mäßig genießen, ſo wird er keinen Stein, wie man ſaget, im Magen davon liegend bekommen, wie der Müßiggänger, Stillſitzende und Schwächliche vielmals nach ſchwer verdaulicher Koſt klagen muß. Mit Mäßigkeit und Ordnung Speiſen dieſer Art genoſſen, und zwar in Abwechſelung mit leicht verdaulichen Speiſen, wird immerhin unſern Körper, wenn er auch nicht unter die ſtärkſten gehöret, am beſten nähren und erhalten. Hier muß ich die Gedanken des ſo oft belobten D. Zückerts über die heilſame und unſerer Eßluſt gar angemeſſene Abwechſelung leichter und harter Speiſen in ihrem ganzen Umfange niederſchreiben. Es iſt leicht, ſpricht er, zu begreifen, daß die leichten und weichen Speiſen ſich für die zärtlichen, ſchwächlichen, und ſolche Perſonen am beſten ſchicken, welche eine ſitzende Lebensart und wenig Arbeit haben; ſo wie die harten, ſchweren und derben Speiſen für robuſte und arbeitſame Leute ſind. Inzwiſchen iſt es

doch

doch einem geſunden Menſchen zur Erhaltung ſeiner Geſundheit ſehr anzurathen, daß er ſich nicht an eine Art der Koſt, mit Ausſchließung der andern, zu ſehr gewöhne. Hat man gleich eine zarte Bauart des Körpers, eine ſchwächliche Leibesconſtitution; ſo iſt es doch gut, zuweilen derbe und ſchwere Speiſen zu genießen, und mit dieſen und den weichlichen Speiſen vernünftig abzuwechſeln. Jene Speiſen ſind zwar in einem ſchwachen Magen ſchwer zu verdauen; aber darum muß man ſie nicht ganz meiden, ſondern nur weniger davon eſſen, als robuſte Leute thun. Alsdenn wird man ſich bey mehrern Kräften erhalten, als wenn man ſich blos an die weichlichen Speiſen hält, die in der Länge noch mehr ſchwächen, und den Menſchen zu ſtarken Arbeiten ganz untüchtig machen. Der Franzoſe und Italiener muß bey ſeinen Suppen, Salaten, und Ragouts, an Dauerhaftigkeit des Körpers, und an Tüchtigkeit zu anhaltenden Arbeiten, dem Pommer und Weſtphäler weit nachſtehen, der von Jugend auf an das geräucherte Fleiſch und an das grobe Brod gewöhnt iſt. Daher ſehen wir, daß in den Städten die vornehmen, bey weichlicher Koſt erzogenen, Leute ſo zärtlich, empfindlich, und zu einiger angreifenden Arbeit ganz untüchtig ſind; dagegen der bey grober Koſt erzogene Bürger weniger von Krankheiten weis, und keine ſtarke Bewegung, keine anhaltende Arbeit ſcheuet. Die Erfahrung lehret uns ferner, daß diejenigen Menſchen, die in den weichen und vollſaftigen Speiſen ihre Lieblingskoſt ſetzen, nicht allein zu vollblütig werden, und einen ſchwammichten Körper bekommen, ſondern auch geringe Leibesöffnungen haben, ja wohl gar oft mit Leibesverſtopfung geplaget ſind. Denn dieſe Speiſen hinterlaſſen an und für ſich wenigen Unrath, der noch dazu nicht gekocht genug iſt, um durch ſeinen Druck

die Gedärme zu deſſen Ausführung zu reizen. Daher bleibt ſolcher Unrath länger in den Gedärmen liegen, verdirbt daſelbſt vollends, und giebt einen faulen Stoff ab, der nach und nach in das Blut übertritt, und zu vielen Krankheiten Anlaß giebt. Ein geſunder Menſch hat alſo die diätetiſche Regel wohl zu merken: daß es ihm heilſam ſey, in der Wahl der Speiſen eine Abwechſelung zu treffen, zwiſchen ſtark und ſchwach nährenden, leicht und ſchwer verdaulichen, harten und weichen Speiſen. Auf dieſe Weiſe geht er diejenige Mittelſtraße, auf welcher er den Schaden vermeidet, der bey dem beſtändigen Genuſſe von einerley Art Speiſe nothwendig entſtehen muß. Er muß bald Suppen, weiches Fleiſch, Milchſpeiſen, Schlurfeyer, und weißes Brod eſſen, bald aber auch grobes Brod, Hülſenfrüchte, Kohl, und auch geräuchertes Fleiſch genießen. Bey dieſer abwechſelnden Wahl wird ihm bey unvermeidlichen Gelegenheiten, wo er gezwungen iſt, das zu eſſen, was man haben kann, und nicht, was er haben will, keine Art der Speiſen ungewohnt ſeyn. Er wird alſo auch in dieſen Fällen die Ungemächlichkeiten nicht leiden, die ſonſt auf den Genuß einer ungewohnten Speiſe erfolgen. —

16) Bey der Abwechſelung leicht und ſchwer verdaulicher Speiſen muß man doch nicht ſolche Speiſen zuſammen eſſen, die ſich einander zuwider ſind.

Schon im erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter iſt auch die diätetiſche Regel von Verträglichkeit der Speiſen für die Geſindeküche gegeben worden. Die vorhergehende Regel von Abwechſelung der Speiſen, in ſo fern ſie leicht und ſchwer

verdaulich, ſchwach oder ſtark nährend ſind; muß uns nicht dazu verleiten, daß in einer Mahlzeit Speiſen gegeſſen werden, die ſich nicht zuſammen ſchicken, und den Leib den Blähungen, Schmerzen, Koliken und Durchfällen Preis geben. So wenig dieſes bey Geſindemahlzeiten rathſam iſt, ſo iſt es noch weniger bey den herrſchaftlichen Mahlzeiten zu entſchuldigen. D. **Zückerts mediciniſches Tiſchbuch ſpricht hievon alſo:** Wenn man vielerley, beſonders widerwärtige Speiſen unter einander in einer Mahlzeit ißt, ſo wird ein ſonderbarer Tumult im Magen, der viele Beſchwerden erreget, und es kann kein ſo einförmiger Nahrungsſaft bereitet werden, als von einfachen Speiſen. Wurzelwerk und Milchſpeiſen; Milch und Kohl, oder Obſt, oder Bier, oder andere ſaure Dinge; Kohl und Bier; Wurzelwerk und Bier, Wurzelwerk und Obſt; Mehlſpeiſen und ſüße Sachen: Alles dieſes ſind Dinge, die ſich mit einander gar nicht vertragen, die ſtarke Blähungen, Leibſchmerzen, Koliken und Durchfälle machen. Hypochondriſche, ſchwächliche und ſolche Perſonen, die zu Blähungen geneigt ſind, fahren bey vornehmen Tafeln und Gaſtereyen allemal ſehr übel, wenn ſie auch Mäßigkeit im Eſſen und Trinken beobachten. Denn ihr Magen wird von den verſchiedenen Gerichten, die darinn in Streit gerathen, ſehr feindſelig behandelt. Madame bekömmt Vapeurs, Uebelkeiten, Ohnmachten. Sie hat vielleicht weniger gegeſſen, als ſie zu Hauſe zu thun pfleget. Aber der im Magen übrig gelaſſene Raum wird bald von den Blähungen erfüllet, die aus den verſchiedenen mit einander in Gährung gebrachten Speiſen losgemachet werden. Eben ſo geht es dem Hypochondriacus, der bey ſeinem Freunde im Ganzen wenig, aber mancherley Unſchickliches, unter einander gegeſſen hat. Er bekömmt unverſehens ſeinen hypochondriſchen Anfall,

und denſelben deſto ſtärker, je länger er bey Tiſche ſitzen muß. —

So vorſichtig eine Hausmutter demnach ſeyn ſoll, nicht unverträgſame Gerichte zu bereiten und zur Mahlzeit vorzuſetzen, ſo ſchön iſt es und nicht genug zu loben, wenn ſie bey der Abendmahlzeit auch auf die Mittagsmahlzeit zurück ſieht, und ſolche in eine ſchickliche Verbindung zu bringen weis. Des Mittags waren Milchſpeiſen gegeſſen worden, was wird für die Abendmahlzeit ſchicklicher ſeyn, als Salzfiſch. Des Mittags war ein derbe und den Leib leicht verſtopfende Koſt vorgeſetzet worden, was wird ſich bey der Abendmahlzeit beſſer dazu reimen, als eine Suppe, die den Leib öffnen kann, dergleichen etwa die Kirſchſuppe oder andre dergleichen ſeyn könnten. Des Mittags war Kohl, oder eine andere blähende Vorkoſt, gegeſſen worden, wie wohl wird ſich des Abends eine Kümmelſuppe dazu reimen. Man aß zu Mittage ſaure Speiſe, es iſt der Geſundheit und dem Appetite gar nicht gedienet, des Abends abermals ſaure Sachen zu eſſen, es reimt ſich auch nicht wohl eine Milchſuppe des Abends dazu. Beſſer eine Habergrützſuppe, eine Erbsſuppe und dergleichen. So ſehr muß eine geſchickte und vorſichtige Hausmutter der Ihrigen und ihre eigene Geſundheit berathen, und nicht nur in einer und eben derſelben Mahlzeit unſchickliche Speiſen vermeiden, ſondern auch ſogar den Mittag und Abend in eine diätetiſche Verbindung zu bringen wiſſen.

17) Angegangenes oder faules Wildprät.

Es iſt in vielen Häuſern Mode, daß das Wildprät, von vierfüßigen Thieren ſowohl, als vom Geflügel, ſo lange hingehänget werde, bis es in eine völlige

Fäul-

Fäulniß übergegangen iſt. Man hat einen ſo verderbten Geſchmack hierinn angenommen, daß friſches und noch nicht angegangenes Wildpråt dagegen verachtet wird. Ich habe ſelbſt in meinen jüngern Jahren einige Zeit in einem vornehmen Hauſe zubringen müſſen, wo man dieſes verkehrte Verfahren angenommen hatte, und das Wildpråt, auch in der wårmeren Jahreszeit, nicht eher verſpeiſete, als bis es in der Wildkammer voller Maden und von dem ärgſten Geſtanke war. Fleiſch muß zwar mortificiret, aber nicht durch Fäulniß in den äußerſten Grad der Gährung gekommen ſeyn. Sollte man ſich von ſolchem mit Vorſatz der Fäulniß übergebenem Fleiſche wohl eine geſunde Nahrung verſprechen können? Ich führe den Engländer D. **Williams** an, um meinen Ausſpruch zu rechtfertigen. Er ſchreibt: Alle animaliſche Nahrungsmittel, nachdem ſie, um zubereitet zu werden, rein gewaſchen ſind, ſollten ſo lange in freyer Luft aufgehangen werden, bis die Fibern und musculöſen Theile gewiſſermaßen ihre Zähigkeit, aber nicht ſo lange, bis ſie **ihre natürliche Süßigkeit** verlohren haben. Denn die animaliſchen Lebensmittel werden in dem Augenblicke, da ſie zu faulen beginnen, das iſt, wenn ihre flüchtigen alkaliſchen Theile ſo weit aufgelöſet ſind, daß ſie dem Geruche empfindlich werden, dem menſchlichen Körper ſchädlich, geben keinen guten Chylus, und ihr Genuß wird auch jedem, deſſen Geſchmack noch nicht verderbet iſt, unangenehm. Die Zeit, welche erfordert wird, um die Speiſen mürbe zu machen, iſt nach der Beſchaffenheit derſelben, und nach der verſchiedenen Witterung, von långerer oder kürzerer Dauer. —

18) Der rechte Grad des Kochens und Bratens oder Röſtens beym Fleiſche, wie iſt derſelbe diätetiſch zu beſtimmen?

Die Hauptſache bey der Zubereitung der Speiſen kömmt darauf an, daß diejenigen wirkſamen Beſtandtheile, die man nützen will, nicht verändert, ſondern in ihrer natürlichen Beſchaffenheit erhalten werden. Es iſt ſchon im zweyten Theile des erſten Bandes der Hausmutter, und zwar in der funfzehnten allgemeinen Regel, vom Braten geſaget worden, wie er müſſe beſchaffen ſeyn, wenn er ſeine beſte Güte für den Geſchmack und die Geſundheit haben ſoll. Sowohl in Anſehung des gekochten Fleiſches als des Bratens läßt ſich D. **Williams** ſo vernehmen: Die animaliſchen Speiſen ſollten auf die ſimpelſte Art, und ohne ſie ſtark zu würzen, ſo lange gebraten, gekocht oder gedämpfet werden, bis ſie durch und durch heiß geworden ſind, aber nicht ſo lange, bis etwas von ihren milden Säften ausfließt, oder wenigſtens nicht ſo lange, bis etwas mehr, als was aus den äußerlichen Theilen kömmt, davon verloren gehe; und ja nicht ſo lange, bis ihre rothen Säfte durch die Wirkſamkeit des Feuers viel von ihrer Farbe verlieren. Verfährt man auf dieſe Weiſe, ſo ſind alsdenn die animaliſchen Nahrungsmittel in der größten Vollkommenheit, um genoſſen zu werden; ſie ſind am leichteſten zu verdauen, und ihre Säfte ſind am mildeſten, und dem menſchlichen Körper am heilſamſten.

Ueberhaupt haben ſich die Menſchen in Anſehung dieſes Gegenſtandes ſehr geirret. Die ſo ſehr angenommene Meynung, daß Fleiſchſpeiſen nicht geſund ſind, woferne ſie nicht durch die Wirkſamkeit des Feuers in der Zubereitung faſt gänzlich ausgedörret werden, iſt falſch. Die franzöſiſche Mode, das Fleiſch

zu

zu bereiten, iſt der Natur eben ſo ſehr zuwider, und eben ſo abgeſchmackt an ſich ſelbſt, als verſchiedene andre ihrer Gewohnheiten. Wenn man die Speiſen zu ſtark kochet, ſo werden ſie trocken und ſchwer zu verdauen. Wenn man ſie zu ſtark bratet oder röſtet, ſo wird ihre milde Natur verändert, das Fett wird ranzicht, und bekömmt eben ſowohl als das Magere einen gewiſſen Grad der Schärfe, welcher dem menſchlichen Körper ungemein nachtheilig iſt. —

Es iſt ſchon im zweyten Bande der Hausmutter gelehret worden, daß man dieſe Art zu kochen und zu braten nur recht verſtehen müſſe. Es wäre wider den Zweck des Kochens und Bratens, wenn in der Mitte des Fleiſches noch rohes unverändertes Blut angetroffen würde. Ein anders iſt rothſaftiges, ein anders aber blutiges, und daher noch rohes Fleiſch. In letzterm Zuſtande muß uns freylich vor Fleiſch oder Braten eckeln, und wir können es auch ſodann nicht für geſund erklären. Die Hausmutter muß nur das Feuer darnach zu regieren wiſſen, um ſaftiges Fleiſch, noch mehr aber einen ſaftigen, und doch vollkommen gahren Braten zu liefern, als worüber in dem erſten Bande dieſes Werkes das Gehörige umſtändlich iſt geſaget worden.

Uebrigens wird man mich und den D. Williams auch recht verſtehen, wenn die wahre Güte des gekochten Fleiſches iſt beſtimmet worden. Nämlich wenn es uns um das Fleiſch an und für ſich, nicht aber um deſſen Brühe, zu thun iſt; ſo muß es nicht anders gekocht ſeyn. Und unſre Hausmütter verfahren im erſten Falle recht, wenn ſie Kraft und Saft des Fleiſches beym Kochen erhalten wollen, daß ſie es gleich mit ſiedendem Waſſer anſetzen und gahr kochen. Anders aber verfahren ſie, wenn ſie eine gute Fleiſchbrühe haben wollen, und die ganze Kraft des Fleiſches in das

Waſſer herüber ziehen. Sie gießen ſodann kaltes Waſſer auf, geben anfänglich gelinde Hitze, und erhöhen ſie ſtufenweiſe bis zu dem Grade des Kochens. Das Fleiſch verliert bey dieſer Verfahrungsart allen Saft; es iſt aber in dieſem Falle nicht auf das ausgemergelte Fleiſch, ſondern auf deſſen kräftige Brühe abgeſehen. Man kochet auch wohl dieſe Brühe ganz zu einer Gallerte, und löſet dieſe in kochendem Waſſer wieder auf. Oder es wird eine Kraftſuppe bereitet, wenn man durch ganz gelindes Kochen eine dünne und leichte Suppe nur allein aus dem Fleiſche gezogen, ſolche hernach aber ſtatt des Waſſers auf neues Fleiſch gießt, und auch aus dieſem den Saft durch Kochen ganz herauszieht. Wo man aber beym Fleiſchkochen dieſe Abſichten nicht hat, da muß man ſich vor der Ausmergelung des Fleiſches hüten, um keine nahrloſe und zugleich ſchwer verdauliche Speiſe auf den Tiſch zu bringen.

19) Im Gebrauche der Gewürze zur Speiſe muß vernünftige Ordnung und Maaße gehalten, auch inländiſche Gewürze den ausländiſchen vorgezogen werden.

Gewürze ſind uns bey unſern Speiſen unentbehrlich, weil ſie die Verdauung der genoſſenen Speiſen theils befördern, theils aber uns wider den Eckel verwahren müſſen, der uns von ungewürzten Speiſen unausbleiblich befallen würde. Es iſt aber die Wirkung der Gewürze ſehr verſchieden, da einige den Magen ſtärken, andre ihn zur ſtärkern und öftern wurmförmigen Bewegung reizen, noch andre aber ihn erwärmen, und wieder andre die Speiſen mürber, und daher zur leichtern Verdauung geſchickter machen müſſen; welches letztere beſonders vom Salze und der Butter

oder

oder anderm Fette geſchehen muß. Zur Erreichung dieſer Zwecke bedarf man nun gar keines Uebermaaſſes der verſchiedenen Gewürze, und es entſteht den Augenblick ein Uebermaas, wenn man nicht bey der leicht zu treffenden Portion des Gewürzes ſtehen bliebe, die zur Erreichung jener guten Zwecke ſchon hinlänglich war. Das iſt aber der Fehler, welchen man eigentlich hier tadeln will, wenn der lüſterne und verwöhnte Gaumen blos durch die Gewürze allein gereizet und befriediget werden ſoll, wobey die Geſundheit des Körpers über kurz oder lang leiden muß.

D. Williams eifert ſehr wider den unmäßigen Gebrauch der Gewürze. Nachdem er den Schaden geiſtiger Getränke, wenn ſie zumal von jungen Leuten unmäßig getrunken werden, angezeiget, ſo führt er fort folgendergeſtalt zu reden: Alle dieſe heißen und entzündbaren Getränke verderben, da man den Gebrauch derſelben nicht lange fortſetzen kann, das Blut und die Säfte nicht ſo ſehr, füllen die Gefäße nicht mit ſo vielen ſcharfen Theilchen an, und legen den Grund zur Gicht und andern chroniſchen Krankheiten, als Speiſen, die mit hitzigen Specereyen, Salzen und Säuren gewürzet ſind. — Man kann verſichert ſeyn, daß die franzöſiſche Kochkunſt, dieſer Fluch des menſchlichen Geſchlechts, dieſe Kunſt, die ſelbſt die Schwelgerey debauchiret, mehr junge Leute durch Auszehrungen weggeriſſen hat, als alle Kriege in Europa mit einander; und eine Menge von denen, deren ſtarke Conſtitution ſie in den Stand ſetzte, ihren plötzlichen Wirkungen zu widerſtehen, ſind Opfer der Gicht und andrer chroniſcher Krankheiten geworden.

Diejenigen armen betrogenen Sterblichen, welche Schlachtopfer derſelben geworden ſind, erwogen nicht, daß dieſe heftigen Reize, wodurch ihre Fibern und Nerven eine kleine Empfindlichkeit bekommen, durch

ihre

ihre öftere Wiederholung ſie härter und unempfindlicher machen; und daß eben dieſelben oft wiederholten Sachen, nicht allein in der Quantität vermehret, ſondern auch in der Qualität erhöhet werden müſſen, um die gewünſchten Wirkungen hervorzubringen, ſo daß ſie zuletzt nicht wiſſen werden, wo ſie aufhalten ſollen, und daß jede Mahlzeit, welche ſie thun, das Gewicht vermehret, wodurch ihre geſchwächten und erſchlofften Fibern unterdrücket, das Blut entzündet, mit ſcharfen Theilchen angefüllet, und die feinen Gefäße verſtopfet werden. Und wenn die Natur nicht ſtark genug iſt, dieſe beſchwerende Schärfe durch einen ſchmerzhaften Anfall der Gicht, oder ſonſt eine kritiſche Ausleerung fortzuſchaffen, und ihrer Wirkung Einhalt zu thun, um einen kleinen Aufſchub zu bekommen; ſo muß unmittelbar ein hectiſches Fieber durch dieſen Reiz entſtehen, und dem Leben ein Ende machen.

Die ausſchweifende Schwelgerey (denn einen andern Namen kann ich ihr nicht beylegen) und die Sinnlichkeit haben in unſern Tagen eine ſolche Höhe erreichet, daß ſogar in der Klaſſe derjenigen, die ſich nicht in den Umſtänden befinden, ſich der franzöſiſchen Kochkunſt zu bedienen, dieſe armen betrogenen Menſchen mit ihrem täglichen Brod das Gift einſaugen, ohne die Folgen davon zu kennen. Ihre Verfahren begnügten ſich damit, ſich gemeiner Thiere und vegetabiliſcher Nahrungsmittel zu ihrer Speiſe zu bedienen; ſie waren ſimpel gekleidet, und lebten mäßig nach der Vorſchrift der Natur; ſie bedienten ſich der Leibesübungen, und ſetzten ſich, ſo viel als möglich, der freyen Luft aus, um die Elaſticität der Nerven und Fibern zu erhalten, und hatten daher ſelten die Gicht, oder andre in unſern Tagen vorzüglich herrſchende chroniſche Krankheiten. Jetzt aber will Niemand die gewöhnlichſten thieriſchen Nahrungsmittel genießen,

woferne

woferne ſie nicht mit Pfeffer oder andern hitzigen Specereyen, mit Salzbrühen von verſchiedener Art, mit Knoblauch, Zwiebeln, Porree, und andern ſcharfen, hitzigen und entzündbaren Dingen angemachet ſind; ſelbſt ein Gericht Fiſche ſieht man als uneßbar an, wenn es nicht mit Pfeffer, Weineſſig und ſtarker Sauce zugerichtet iſt; und wenn dieſe ſcharfen und hitzigen Sachen dem Magen Unbequemlichkeiten verurſachen, ſo werden ſie mit ſtarken Weinen und hitzigen Liqueurs wieder geſpület, und auf dieſe Weiſe wird das Blut mit jenen ſcharfen und hitzigen Theilchen angefüllet, die den Grund zu allen chroniſchen Krankheiten legen. —

Wird man wohl nicht dieſen Eifer jenes Inſulaners wider ſeine, in Anſehung der Gewürze ſo undiätetiſch lebenden, Landsleute für übertrieben anſehen wollen? Aber ſollte uns doch wenigſtens nicht ſeine Beobachtung nachdenklich werden, wenn er ſaget, daß zur Zeit der Vorfahren ſeines Landes Gicht und andre chroniſche Zufälle weit weniger geherrſchet haben? Wird man etwa antworten wollen: daß dieſe Krankheiten doch nicht hier in Deutſchland ſo allgemein wie in England ſind? Es ſey darum, England hat mehr mit chroniſchen Krankheiten behaftete Menſchen, als Deutſchland; aber haben wir deren doch nicht auch mehr als vormals, und mehr denn zu viel? und ſollte wohl die franzöſiſche, auch in den Häuſern des Mittelmannes hin und wieder zu ſehr nachgeahmte, Kochkunſt nicht auch obbeſagte Krankheiten oder gar hectiſche Zufälle bey manchen erreget und unterhalten haben? Meinen Bemerkungen zu Folge iſt es noch ein Glück für unſre Landsleute, daß die meiſten gern und viele Vorkoſt und Gemüſe täglich eſſen, wodurch die Schärfe des zu vielen Gewürzes in manchen Speiſen ſtark eingehüllet, und weniger ſchadhaft gemachet wird.

Am

Am meiſten habe ich bemerket, daß diejenigen unter uns noch am erſten denen aus hochgewürzten Speiſen entſtehenden Krankheiten entgehen, die von Jugend auf gewohnt ſind, vieles Brod bey der Mahlzeit zu ihren Fleiſchſpeiſen und Gemüſen zu eſſen. Denn dieſes bey der Mahlzeit viel gegeſſene Brod thut theils die nämliche obbelobte Wirkung der Verkoſten und Gemüſe, theils aber hindert vieles Brodeſſen auch, von gewürzten Speiſen zu viel zu eſſen, oder von ihnen die einzige oder meiſte Sättigung herzunehmen. Starke Fleiſcheſſer, und Eſſer von übermäßig gewürzten Speiſen zugleich, die zu wenig Brod oder Gemüſe genießen, ſind unter uns allen den Zufällen am meiſten ausgeſetzet, wider welche der Eifer des Engländers ſo ſehr warnet.

Viele unter uns können die üble Wirkung hochgewürzter Speiſen gar bald nach dem Genuſſe derſelben bemerken. Wallung des Geblüts, ausfahrender Schweiß, empfindbare Hitze im Magen, unruhiger und unterbrochener Schlaf und dergleichen, ſind ſchnelle Zeugen des Uebermaaßes von Gewürze, und zugleich Warnungen, die Geſundheit dadurch nicht nach und nach völlig zu zerrütten.

Es iſt ſehr löblich, daß ſo viele Hausmütter ſchon aus vernünftiger Sparſamkeit die Speiſen durch ſanfte einheimiſche Gewürze ſo zu kochen wiſſen: daß ſie unſerm Gaumen ſehr gefallen, wenn ſie ihn gleich nicht ſo ſcharf prikeln, als die meiſten ſcharfen ausländiſchen, aus Oſt- und Weſtindien uns zugeführten, Spezereyen. Peterſilie, Salbey, Thymian, Pfefferkraut und Baſilicum, was vermögen dieſe uns in unſern Gärten zuwachſende Gewürzkräuter nicht bey ſchicklichen Speiſen auszurichten? Man kann mit dieſen, und mehrern andern einheimiſchen Gewürzen, einen doch ſanft hervorſtechenden Geſchmack den Speiſen verſchaffen, ohne

eine

eine Aufwallung des Blutes, oder Entzündung deſſelben, oder einen zu ſtarken Reiz unſrer Nerven und Fibern zu erregen.

Ich wünſchte, da gemeiniglich die Köche den Fehler begehen, die Speiſen mit ausländiſchen Gewürzen zu ſehr zu würzen, und hiermit zugleich die Lehrmeiſter ſo vieler Hausmütter, als ihrer Copien, werden, daß ſie ſchonender mit menſchlichen Körpern umgehen möchten, wie es auch von manchen wirtlich geſchieht, die wir als Originale völlig anſehen müſſen; indem ſie von der franzöſiſchen Kochkunſt das Schädliche gar nicht nachahmen. Einen derſelben habe ich gekannt, den ich, da er nachgehends als ein ökonomiſcher Schriftſteller berühmt worden, und als Königlicher Preußiſcher Kammerrath vor einigen Jahren verſtorben, nicht ungenannt laſſen kann. Dieſes war **Peter Kretſchmar**, der, als er noch Koch war, ſich ſo ſehr um ſeine Koſtgänger verdient zu machen wußte, daß er ihnen recht geſunde, mit mäßigen und mehr einheimiſchen Gewürzen gekochte Speiſen vorſetzte, oder verſetzen ließ. Seine Speiſen waren unter mehrern Köchen oder akademiſchen Traiteurs die ſchmackhafteſten, und ich erinnere mich und viele noch lebende Kretſchmariſche Koſtgänger noch immer ſeiner mit vielem Vergnügen. Ich muß es ihm nachrühmen, daß es nicht bloße Theorie, ſondern wirkliche Praxis geweſen, was er in ſeinem Tractat **von Verbeſſerung großer Herren Küchen und Tafeln** geſchrieben. Denn da immer bey ihm eine ſtarke Anzahl akademiſcher Jugend verſchiedenen Standes ſpeiſete, ſo waren die Speiſen, die er für die vornehmſten Studirenden kochte, keine andre, als völlig in der Art bereitete und doch wohlſchmeckende Speiſen, wie er ſie, wiewohl in höherer Beſtimmung, in dem vorgemeldten Tractate angiebt. Da ich bisher ſo manchen Arzneygelehrten

habe

habe für mich reden laſſen, ſo will ich auch dieſen exemplariſchen Koch hier anführen, indem ſeine Lehren als eine Reformation der hin und wieder üblichen franzöſiſchen Kochart anzuſehen ſind. Ich glaube daher meinen Leſerinnen einen Gefallen zu thun, wenn ich ſie zu einem, der ein Koch von Profeſſion war, in die Schule führe, und ihn ganz ausreden laſſe.

Fricaſſee, ſpricht er, Ragout, Paſteten auf Schüſſeln, Poupetons, Meritons, a la Daube u. ſ. f. ſind bekannt, und wie vielerley Arten ſowohl von Wurzelwerk als Kräutern und Gewürz zu dergleichen kommen, iſt auch bekannt; welche, wenn ſie in gewiſſer Maaße und nicht contradictoriſch gebrauchet werden, gar wohl beyzubehalten wären. Nur ſollte dagegen das höchſt ſchädliche Gewürz, welches die in ihrem eigenen Clima gewachſenen Indianer ſelbſt wenig gebrauchen, (nämlich im Verhältniß mit unſerm Gebrauche,) bey uns Europäern gar wegbleiben, oder doch ſehr wenig genützet werden, als wozu bey hohen Herrſchaften insgemein auch ein hitziger Trunk kömmt, wodurch das Leben verkürzet wird. Jüs and Coulis ſind gleichſam die beyden Principia, worauf alles warme Fleiſcheſſen beruhet, welches man auch gerne beybehält. Nur muß es in ſeiner Gleichheit bleiben, und nicht von vielerley Bouillon, Jüs und Coulis an alle Speiſen gebrauchet werden, ſondern, wofern die Potage von Hühnern iſt, ſo muß Bouillon, Jüs, oder auch Coulis eben von dergleichen ſeyn, und ſo auch von allerley Arten Fleiſch und andern Sachen. (Dieſes wird wohl nicht zu enge einzuſchränken ſeyn, da ſich eine Brühe von Kalbfleiſch mit einer Brühe, oder Jüs und Coulis von Rindfleiſch u. ſ. f. gar wohl zuſammen vereinigen läßt, und durch dieſe Verbindung kräftiger und ſchmackhafter wird. Vorausgeſetzt aber, daß eine oder die andre Brühe nicht durch un-

gereimte oder unſchickliche Zuthaten oder Gewürze der Verbindung mit einer andern zuwider ſeyn kann.) Fricaſſee und Ragout muß wiederum nicht von allerley Arten, als Rindszungen, Hähnenkämmen, Karpfenzungen, Viehzungen, Kalbsbröſzgen u. ſ. f. ſeyn. Iſt der Ragout braun, ſo iſt es genug, Morcheln oder Trüffeln daran zu thun. Iſt er weiß, Champignons u. ſ. f. Ein Poupeton, Meriton, Fricandeau, Naturel, (Ein ſolcher Küchenterminus iſt mir nicht bekannt als der Name eines beſondern Gerichts, wie es die in der Urſchrift beygeſetzte Unterſcheidungszeichen faſt mit ſich bringen ſollten. Es wird daher ſo zu verſtehen ſeyn, daß ein Poupeton, Meriton und Fricandeau mehr naturel, das heißt einfach, nicht ſehr gekünſtelt, oder nicht durch viele einander widrige Ingredienzien, vornehmlich Gewürze zu ſchädlichen Speiſen ſollen bereitet werden.) A la Daube (eine mit Wein, etwas Waſſer, Eſſig und ganzem Gewürze abgekochte Fleiſchſpeiſe, ſowohl von Geflügel, als vierfüßigen Thieren,) iſt im Sommer ein ſchönes kaltes Eſſen, beſonders auf der Reiſe. Nur muß mit den Wurzeln, Kräutern und Gewürze Maaß gehalten werden, auch dasjenige, welches darinn gekochet wird, in dieſer Brühe fein kurz eingekochet werden. Und ſo verhält ſichs auch mit dem Schmoren a la Braiſe, (ein gedämpftes Eſſen.) Sonſt wird man mit der erſtern die Kraft mit der Brühe zur Gaſſe hinausſchütten, und das Fett ſonſt unnütze verwenden. Wie kräftig und ſchön wäre nicht die Brühe vom erſteren in einem Jus oder einem Coulis gleicher Art, und das Fett vom letzteren wenigſtens vortrefflich zum braunen Mehl? Aber weil dieſes in die Menage (Erſparung) läuft, hat es bey Hofe leider wenig Eingang. Indeſſen verſtehen mich die Köche ſchon, für die ich hier ſonderlich ſchreibe.

Ein Huhn in einem irdenen Topfe gekochet, ohne das geringſte Kraut oder Wurzel, giebt gewiß eine ſchöne, kräftige, ſchmackhafte Brühe; dieſe entweder lauter, oder mit Eyerdottern angezogen, über geröſtete Semmel gegoſſen, iſt vorerſt gut. Ein andermal Klößchen, entweder von rohem oder gekochtem Hühnerfleiſche, auch wohl die Brüſte ausgeſchnitten, und wieder farciret (gefüllet); wieder ein andermal mit Semmelklöschen oder Sellerie, oder Peterſilie, oder Haberwurzeln u. ſ. f. Ingleichen Gräupchen, Reis u. ſ. f. und ſo auch von andern Sachen, ſowohl Fleiſch als Geflügel. Hier kann man auch verändern, und etwa von obengedachten Speiſen mit egalen Jús und Coulis etwas Gefülltes darein nehmen. Ingleichen Krebſe, und von denſelben Coulis, und mit Krebsfarce gefüllte Naſenpaſtetchen u. ſ. f. (Dieſes ſind die ausgebrochenen Krebsſchalen, die auch in der Küche Krebsnaſen heißen, und mit einem Gehäcke von Krebsfleiſch, oder zugleich mit anderm Fleiſche gefüllet, und in der Potage oder Suppe mit gekochet werden, oder vorhin ſchon in Butter in einer Pfanne gebraten werden.) Wie gut und wie ſchön ſchmeckt nicht ein Stück Rindfleiſch, wenn es in ſeiner eigenen Brühe und alſo fein naturell (einfach) eingekochet, oder gar mit Zuſatz eines ſolchen Bouillons (ſoll wohl eine der vorhin beſchriebenen Hühnerbrühen ſeyn) in einem Topfe, mit dem Deckel oben darauf zugemacht, und im Backofen gahr gekocht wird? Ein gleiches kann mit allen andern Fleiſcharten geſchehen, ja es kann auch etwas daran gekocht (eine Vorkoſt) oder wohl apart gegeben werden. Mit unter kann man auch ſowohl Rindfleiſch, Kalbs- oder Schöpſenkeulen ſchmoren, oder Fricandeau, auch gefüllt mit gleicher Farce, (Gehäcke oder Gefüllſel) oder Carbonade u. ſ. f. Das Schmoren ſelbſt muß oben auch nicht weiter gekünſtelt ſeyn,

als

als daß man dieſes alles roh einmehlet, in reiner Butter bratet, und es alsdann mit Brühe und Weine einkochen läßt. Schalotten, Lorbeerblätter, Baſilicum, Thymian und Zitronen ſind wohl das beſte Gewürz. Ingleichen Champignons, Morcheln, Trüffeln u. ſ. f.

Von Fiſchen iſt bekannt, daß ſie wenig Nutriment (Nährkraft) haben. Daher wir mit den Brühen ein wenig zuſetzen, und es verbeſſern wollen, als wodurch wir freylich ein wenig von unſerm Satze abweichen müſſen. (Es iſt diätetiſcher gelebet, wenn man als ein geſunder Menſch mit ſtark und ſchwach nährenden Speiſen abwechſelt, und eben nicht ängſtlich darauf hält, daß eine ſchwach nährende Speiſe durch eine zugeſetzte ſtark nährende Brühe verbeſſert werde.) Es iſt zwar zur Veränderung ein friſch, blau und trocken geſottener Fiſch allemal gut zum Eſſen, nur müſſen die wenigen Kräfte, welche der Fiſch mit ſich führet, gleichſam zu rath und zuſammengehalten werden, daß durch die langen Brühen (ein Fiſch mit langer Brühe iſt ohnehin eine der geſchmackloſeſten Speiſen von der Welt) oder das Waſſer, worinn er geſotten wird, nicht das bischen Gute zur Gaſſe hinausgeſchüttet werde. Ein Karpfen, Hecht, Forelle, Schmerlen, Ellritzen und Gründlinge, ſind ja mit Eſſig oder Merrettig, Sallat, oder in Eſſig Eingemachtes ꝛc. ꝛc. recht gut zu eſſen. Ein Aal desgleichen. Nur muß der Aal ein wenig länger und zwar nur ſachte mit Weineſſig, Zwiebeln und andern Kräutern hübſch einkochen. (In Fiſchländern wird der Aal nur mit vielem Salze, Salbey, und wenigen ganzen Pfefferkörnern gekochet, und Zitronenſaft, oder Eſſig, oder eine Eſſigtunke mit eingeſchärbter Peterſilie bey Tiſche dazu gegeben oder gegeſſen.) Die andern Speiſefiſche, als Karauſchen, Barſe und Flußfiſche, können zwar nicht anders, als mit Brühen zugerichtet

richtet werden, (in Fiſchländern kochet man doch auch vielerley andre Fiſche, nebſt dem Barſe, aus Salz, und ißt ſie mit Sallaten, oder Tunken. Siehe Hausmutter B. I. Th. 2. Kap. 6.) und ſtatt daß ich eine Sauce auf Feuer abrühre, kann ich ja vorher die Fiſche einrichten, und zuletzt mit Eyerdotter, als ein Fricaſſee anziehen. Dergleichen Fiſche ſind auch durchgehends gut zum Einmariniren. Ein Karpfe mit polniſcher oder ſonſt brauner Brühe iſt am beſten, wenn vom Anfange an alle Zuthat mit daran gekochet wird. Man kann, ſtatt Waſſer, Weißbier, oder Coulis (welches letztere aber auch nur von Fiſchen und Wurzelwerk gemachet werden muß) nebſt Wein und Eſſig nehmen, und womit man es machen will, daran thun. (Was der Autor von einem an den kochenden Karpfen zu thuenden Coulis ſaget, iſt zur Vermehrung des guten Geſchmackes bey allen Fiſchen anzubringen. In gewiſſen fiſchreichen Gegenden eſſen die Fiſcher täglich, wo nicht zweymal, doch gewiß einmal Fiſche. Die kurz eingekocht geweſene Brühe vom Salzfiſch, denn ſo verſpeiſen ſie faſt nur allein ihre Fiſche, wird bekanntermaßen, wenn ſie erkaltet, eine Gallerte. Dieſe Gallerte heben die Fiſchweiber auf, und thun ſie an den zunächſt zu kochenden Salzfiſch. Außer der vernünftig angebrachten Erſparniß des Salzes verſchaffen ſie ihren Fiſchen hiermit den allerbeſten Geſchmack, und ich muß bekennen, daß mir die in Fiſcherhäuſern auf dieſe Art gekochte Salzfiſche immer am beſten geſchmeckt haben.) Kapern klein geſchnitten, Oliven auf Reibeeiſen abgerieben, Sardellen oder Bricken auch. (Nämlich dieſe Sachen ſollen mit dem Fiſche in ſeiner Brühe kochen.) Alſo giebt es zugleich eine dicke braune Brühe, und wird auch kräftig, wenn es gehörig damit einkocht. Sonſten aber können alle Fiſchbrühen vergütet werden, be-

ſonders

ſonders wenn man Sois de Blanc über Hecht und andere Fiſche beliebet, die ſich eben ſowohl weiß, wie Fricaſſee, anziehen laſſen. Seefiſche, friſche oder trockene, oder eingeſalzene, ſind wohl am beſten mit Butter, Peterſilie oder Rüben und Wurzelwerk zu machen. Fiſche zu braten mit eparten Brühen, oder trocken, iſt ja wohl noch in gutem Gebrauch, auch unnöthig zu erinnern. —

Dieſe Kretſchmariſche Regeln werden für die Küchen großer Herren ſchwerlich mehr als fromme Wünſche ſeyn. In den Häuſern des Mittelmannes aber ſollten ſie doch deſto lieber angenommen werden, weil ſelbige zur Sparſamkeit und Geſundheit gleich förderlich ſind. Denn, nur wenig ausgegebenes Geld für nur wenig zu brauchendes ausländiſches Gewürz, und nur wenige Ingredienzien oder Zuthaten, bey angewieſenen ſimpeln, und ungekünſtelt bereiteten Speiſen, ſollte ja unſern ganzen Beyfall verdienen.

Noch kann ich dieſen für unſre Geſundheit allerintereſſanteſten Punct, in Anſehung des mäßigen Gebrauchs der Gewürze, nicht verlaſſen, ohne meine Leſerinnen mit den Urtheilen eines deutſchen Arztes in Bekanntſchaft zu ſetzen, um ſie deſto entſchloſſener zu machen, den Anweiſungen eines vernünftigen Kochs, wie Kretſchmar es wirklich war, gerne zu folgen, wenn ſie ja denken ſollten, jener engliſche Diätetiker habe die Sache übertrieben. Dieſes iſt der ſchon mehrmals von mir angeführte D. Zückert, der eben den Rath, wie Kretſchmar, ertheilet, mit einheimiſchen Nahrungsmitteln ſich zu begnügen. In dieſer Abſicht ſchreibt er: Ein Fremder, der außer ſeinem Vaterlande ſich lange Zeit aufhält, muß ſich an die Landeskoſt gewöhnen, wenn er will geſund bleiben. Der Nordländer würde in einem heißen Lande nicht lange leben, wenn er bey ſeiner harten Koſt beharren wollte.

In den engliſchen Colonien in Amerika ſterben jährlich viele tauſend gebohrne Engländer, weil ſie den Punſch und das viele Fleiſch auch in dem Clima lieben, wo dieſe Nahrungsmittel ein wahres Gift ſind. Von der Geſellſchaft der Gelehrten, welche der König **Friedrich von Dänemark** nach dem glücklichen Arabien ſchickte, ſtarb nach und nach die ganze Reiſegeſellſchaft bis auf den Capitain **Nibuhr**. Sie ſtarben nicht wegen des Clima, nicht wegen erlittener Unglücksfälle und Strapazen, ſondern aus Mangel der Vorſichtigkeit in derjenigen Diät, die dem dortigen Clima angemeſſen iſt. Der Capitain **Nibuhr** ſah das ein; er gewöhnte ſich nach und nach an die orientaliſche Lebensart; er blieb geſund, und kam glücklich nach Europa zurück. Laſſet uns noch etwas bey der nach dem Clima einzurichtenden Wahl der Speiſen verweilen. Die Menſchen würden bey dem Geſetze der Mäßigkeit ſehr glücklich und geſund ſeyn, wenn ſie ſich mit denjenigen Nahrungsmitteln begnügeten, die ihnen ihr eigener Grund und Boden liefert. Denn wie der Schöpfer überhaupt die natürlichen Producte eines jeden Landes nach den Bedürfniſſen der darinn lebenden Menſchen und Thiere eingerichtet hat; ſo hat er vornehmlich auch jedem Lande ſeine eigenen Nahrungsmittel gegeben, welche der Natur der darinn lebenden Geſchöpfe angemeſſen ſind. Wir könnten unſern Hunger und Durſt ſtillen, und ihn ſelbſt mit der größten Wolluſt des Gaumens befriedigen, mit Speiſen und Getränken, die unſer Clima reichlich hervorbringt. Zu dieſem Ende hätten wir gar nicht nöthig, aus andern Welttheilen die Nahrungsmittel herzuholen, die unſern Körper zerſtören, weil ſie nicht für unſer Clima und unſere Natur geſchaffen ſind. Der Aſiater, Afrikaner, und Amerikaner bekümmert ſich gar nicht um die europäiſche Speiſen, und hat nicht die geringſte Sehnſucht darnach.

nach. Dieſe Völker genießen allein das, was ihnen ihre eigenen Länder darbieten. Blos der Europäer iſt mit der gütigen und höchſt weiſen Einrichtung des Schöpfers nicht zufrieden, ſondern, mit einer unerſättlichen Begierde, und mit der größten Lebensgefahr, bringt er aus allen dreyen Welttheilen eine Menge von Nahrungsmitteln zuſammen, deren er völlig entbehren kann. Wir brauchen gar keinen Pfeffer, Zimmt, Cardemom, keine Cubeben, Gewürznelken, Muskatennüſſe u. ſ. w. Dieſe Gewürze ſollten uns eigentlich nur zur Arzney dienen, und wir ſollten ſie ruhig den Einwohnern heißer Länder überlaſſen, die ſolcher ſtarken Gewürze zur Stärkung ihrer von der Sonnenhitze geſchwächten Faſern, und zur Erſetzung der durch die übermäßige Ausdünſtung verſchwendeten Nervengeiſter bedürfen. Sie können ſolche auch beſſer vertragen, weil das feurige Oel der Gewürze geſchwinde aus dem Körper wieder ausduftet, und weil ſie ſonſt meiſtens von Früchten leben, deren häufiger Genuß ihnen zur Abkühlung und Erfriſchung ihres erhitzten und ſcharfen Blutes nothwendig iſt, wobey ſie aber ohne den Genuß ihrer Gewürze zu ſehr geſchwächet werden würden. Allein wir, die wir in einem gemäßigten Clima leben, und weniger ausdunſten, wir empfinden großen Schaden von dieſen Gewürzen, deren eingeriſſener Gebrauch an denen mit einem haut Gout verſehenen Speiſen die vollblütigen, trockenen, lebhaften, und gallichten Subjecte zu den gefährlichſten Entzündungs- und Ausſchlagskrankheiten geneigt machet. Die Stelle dieſer ausländiſchen Gewürze vertreten bey uns, auf eine heilſamere und eben ſo angenehme Art, die bey uns wachſende, mit mildern Eigenſchaften verſehene Gewürze und gewürzhafte Pflanzen und Wurzeln, nämlich die Lorbeeren und ihre Blätter, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Bollen,

Knoblauch, Kümmel, Coriander, Fenchel, Anis, Dill, Beyfuß, Salbey, Mayeran, Thymian, Saffran, die Peterſilie und das Pfefferkraut. Gleiche Bewandniß hat es mit dem Weine, der für die nördlichen Bewohner Deutſchlands nicht beſtimmt zu ſeyn ſcheint, und für welche der Branntwein und die ſtarken Biere weit ſchicklichere Getränke ſind. Am widerwärtigſten ſind uns die fremden, hitzigen, öligten Weine. Zuträglicher ſind uns freylich wohl unſere gute Franken- Rhein- Moſel- und Neckar-Weine. Aber doch ſollten ſelbſt dieſe Weine, wie auch die franzöſiſchen rothen Weine, uns nur zur Arzney dienen. Als Tiſchweine ſind ſie uns iezt darum nothwendig geworden, weil man ſich bey uns nicht genug auf die Bereitung ſtarker und feuriger Biere befleißiget. Wir brauchten keinen levantiſchen Kaffee, keine Chocolade, keinen orientaliſchen Thee. An erſterer Statt können gebrannte Nüſſe, gebrannte gemeine Bohnen, und vor allen andern gebrannte Rinde vom groben Brod dienen. An der Stelle des Thees haben wir unſern Ehrenpreis und unſere Meliſſe. Die Chocolade mag man noch ſo ſehr als ein herzſtärkendes und ſehr nahrhaftes Mittel anpreiſen. Wir können den Menſchen auch ohne Cacaobohnen Blut und Kräfte ſchaffen, durch ſehr nahrhafte Tränke aus Wallnüſſen oder Mandeln, oder durch Brodbreye, Brodſuppen mit Eyern, wozu man entweder Ruppiner oder Bernauer oder Zerbſter Bier, oder Braunſchweiger Mumme nimmt.

Hippokrates hat zwar geſaget, daß auch ſchädliche Dinge durch die Gewohnheit können weniger ſchädlich werden, weshalb man auch einwenden könnte, daß die Gewohnheit auch ſtark gewürzte Speiſen uns könne unſchädlich machen. Es iſt wahr, man kennt Perſonen hohen Standes, die bey ihrer Lebens-

art

art alt werden; allein ob ſie ein geſundes Alter dabey führen, iſt eine andere Frage. Die meiſten verkürzen doch durch hitzige Speiſen und Getränke ihr Leben, und die wenigern, die eine beſonders ſtarke Natur oder Leibesconſtitution haben, und mittelſt derſelben zum Alter gelangen, müſſen doch, nach **Williams** Bemerkung, der Gicht, Podagra, und andern chroniſchen Krankheiten herhalten, wodurch ſich die ſtarke Natur derſelben der Folgen ihrer Lebensart auf eine Zeitlang zu entlaſten ſuchet.

Wenn übrigens **Zückert** dafür hält, daß Branntwein und ſtarke Biere für uns deutſche Nordländer ſchicklicher als der Wein ſind, ſo wird man ſeine Behauptung nicht zu weit ausdehnen. Denn man kann durch Unmäßigkeit im Bier- und Branntweintrinken ſich eben ſo ſehr, als durch Weintrinken, ſchaden. Er hatte uns den Wein, nur als Arzney höchſtens, zugelaſſen, folglich ſoll er uns nicht zum Durſtlöſchen und kein tägliches Getränke in dieſer Abſicht ſeyn. Das Bier dagegen ſoll unſer tägliches Getränke bleiben, womit wir unſern Durſt löſchen mögen. Gehen wir in dem Genuſſe des Bieres weiter, ſo iſt es eine uns ſchädliche Sauferey. Verlangt aber dieſer Diätetiker geiſtiges, ſtarkes Bier, ſo will er damit ſo viel ſagen, daß zu ſchwache Biere unſern Magen ſchwächen und mit Blähungen anfüllen können. Und bey Empfehlung des Branntweins kann er uns nur eine kleine Doſis zum Frühſtück oder vor der Mahlzeit erlaubet haben. Denn eine ſolche iſt ſchon hinreichend, das Verdauungsgeſchäffte zu befördern, und bey den meiſten geſunden Menſchen wird bey unterbleibendem Weintrinken nicht einmal an jedem Tage das Branntweintrinken nöthig ſeyn; zumal wenn man von einer ruhigen und ſitzenden Lebensart iſt, dabey aber doch auch die nöthigen Leibesbewegungen zu rechter Zeit nicht verſäumet.

Es haben die einſichtsvollen Männer immer meinen Beyfall gehabt, die bey Mahlzeiten, wo ſtark gewürzte Speiſen gegeſſen werden, ſich des Weins entweder gänzlich enthalten, oder, Wohlſtandes halber, weil alle Tiſchgäſte Wein trinken, nur bey einem oder dem andern Glaſe Wein ſtehen bleiben. Dieſes iſt immer die beſte Auskunft bey Gaſtmahlen, wo die franzöſiſche Kochart zum Theil herrſchet oder eingeführet iſt. Jeder muß ſeinen Körper kennen, und er iſt ihm die Vorſorge ſchuldig, wenn er ihn als einen ſchwächlichen oder zu gewiſſen chroniſchen Krankheiten geneigten Körper kennt, deſto mehr auf ſeiner Hut zu ſeyn, und wenigſtens kein zwiefaches Feuer ins Blut zu bringen; wenn er es nicht vermeiden kann, oder dazu gewöhnt iſt, zu Zeiten ſtark gewürzte Speiſen zu eſſen. In dieſem Falle iſt es Freundſchaftspflicht, ſolchen diätetiſch lebenden Perſonen ſchlechterdings nicht mehr Wein zu trinken anzumuthen, als ſie nach eigener Willkühr trinken wollen, und uns des vielen Nöthigens zu enthalten, wodurch man ſyſtematiſchen Köpfen nur beſchwerlich wird.

20) Wie läßt ſich das Maas, die Beſchaffenheit des täglichen Getränkes, und die Zeit des Trinkens beſtimmen?

Die Menge des täglichen Getränkes kann man nicht ohne Unterſchied für alle Menſchen feſt ſtellen. Der arbeitſame Menſch hat einen täglich größern Abgang ſeiner Säfte durch die Ausdünſtung, Schweiß und Urin, als derjenige, der wenige Leibesbewegung hat, oder haben kann. Und auch der arbeitſame Menſch kann ſich in Anſehung der täglichen Quantität des Trinkens nicht immer nach Beſchaffenheit der Arbeit und der Jahreszeit gleich ſeyn. So muß z. E. der

der Bauer des Sommers ſchon mehr trinken, als im Winter, und des Sommers in der Aerndte am allermeiſten. Und auch in der Aerndte muß ein, der Unmäßigkeit oder Völlerey gar nicht ergebener, Schnitter an einem heißen Tage, ein oder zwey Quart Getränke mehr zu ſich nehmen, als er ſonſt an einem kühlen oder windichten Tage zu thun gewohnt iſt. Der Diätetiker kann uns daher nicht ſo allgemein hin ſagen: der Menſch müſſe täglich vier bis ſechs Kannen oder Quart Getränke zu ſich nehmen, um geſund zu ſeyn. Denn, außer der vor allen Dingen in Anſchlag zu bringenden mehrern oder mindern Leibesbewegung oder Arbeitſamkeit, kömmt es noch ſehr auf die Beſchaffenheit des Körpers an. Ein feuchter und ſchwammichter Körper bedarf nicht der Menge des Getränkes, die für einen choleriſchen Menſchen und für eine trockene Natur erfordert wird.

Ueberhaupt hat man ſich wohl am meiſten vor einem Uebermaaße eines jeden täglichen Getränkes in Acht zu nehmen; weil es der Geſundheit äußerſt ſchädlich ſeyn muß. Zückert ſaget, daß davon der Magen, die Gedärme, und alle Faſern unſers Körpers gar ſehr erſchlappet und geſchwächet, das Blut aber zu ſehr verdünnet, zu kalt, zu wäſſericht, zum trägen Umlauf durch die Gefäße geſchickt gemachet, hiedurch aber ſtockend und ſchleimend werde. Daraus entſtehen nun viele Uebel: Eckel, Mangel des Appetits, ſchlechte Verdauung, Aufſtoßen, Erbrechen, Blähungen, Auftreibung der Gedärme, langſamer Umlauf des Blutes, verminderte Wärme des Blutes, Verſchleimung und Stockung der Säfte in den Gefäßen, unordentliche Secretionen, Hypochondrie, Bleichſucht, Waſſerſucht, Nervenkrankheiten. Alle dieſe Unordnungen, alle dieſe Krankheiten, erfolgen weit gewiſſer, und in weit höherm Grade nach dem anhaltenden übermäßigen

mäßigen Genuſſe warmer Getränke, vornehmlich des Thee und Koffee, und der Suppe. Denn die warmen, und noch mehr die lauwarmen, Getränke erſchlaffen und ſchwächen unſre Faſern außerordentlich, und viele Frauenzimmerkrankheiten haben lediglich davon ihren Urſprung.

In Anſehung der Beſchaffenheit unſerer täglichen Getränke ſaget vorerwähnter Diätetiker, daß die gegohrnen Getränke wahre Stärkungen, aber auch die Verwüſter der menſchlichen Maſchine, die ſtärkſten Mordmittel ſind, die der Menſch mit Wolluſt zu ſeinem frühen Untergange genießt. Wenige Menſchen können bloßes Waſſer vertragen. Die natürliche Wärme des Blutes wird dabey zu wenig unterhalten, zumal bey ſtillſitzenden Perſonen und Alten, und die Kraft der Nerven wird zu geringe. Bloße Waſſertrinker müſſen daher zur Unterhaltung ihrer Lebenskräfte, und zur Beförderung der Verdauung, täglich Wein trinken. Die Menge des Weins aber hängt von der Beſchaffenheit der Körper und von der Gewohnheit ab. Wer in dieſem Stücke genau auf ſich Acht giebt, der kann leicht merken, wie viel Wein er ohne Schaden ſeiner Geſundheit trinken muß. — Nach dem unterſchiedenen Verhältniſſe der Naturen können z. E. bey dem einen drey Spitzgläſer Wein ſchon zu viel ſeyn, dagegen einem andern täglich ein halbes Maas und wohl mehr keinen Schaden zufüget. —

Viele Aerzte haben den Gebrauch ſtarker gegohrner Getränke ganz und gar verdammet. Aber ſie haben der Sache offenbar zu viel gethan. Wahr iſt es, wir könnten mit blos wäſſerichten Getränken fertig werden, wenn wir alle eine arbeitſame Lebensart führten, und eine ſimple Koſt genöſſen. Viele bilden ſich ein, ſchreibt Buchan, als könne man nicht die geringſte harte Arbeit ohne ſtarkes Getränke aushal-

ten;

ten; aber das iſt ein ſehr großer Irrthum. Solche Perſonen, die niemals ſtarke Getränke koſten, können nicht nur mehrere Beſchwerde ertragen, ſondern leben auch viel länger als diejenigen, die daſſelbe täglich genießen. Doch wir wollen einmal annehmen, als ob ſtarkes Getränke den Menſchen in den Stand ſetzte, mehr Arbeit zu verrichten, ſo muß es doch nothwendig die Lebenskräfte zerſtören, und ein unzeitiges Alter verurſachen; denn es unterhält ein beſtändiges Fieber, welches die Lebenskräfte erſchöpfet, das Blut erhitzet und entzündet, und den Körper zu unzähligen Krankheiten geneigt macht. — Herr Doctor Langhans verſichert, daß die meiſten Alpeneinwohner, deren Blut und Knochen von keiner Luſtſeuche vergiftet iſt, und die das ganze Jahr hindurch keinen andern Trank als Milch, Molken, und das reineſte Waſſer zu ſich nehmen, eine weit dauerhaftere Geſundheit genießen, eine ſchönere Leibesgeſtalt und angenehmere Geſichtsfarbe beſitzen, auch ein höheres Alter erreichen, als die Bauern in den ſchweizeriſchen Weinländern, oder als der gemeine Mann in den nordiſchen Gegenden von Europa, wo viel Kornbranntwein getrunken wird. So unſtreitig gewiß nun alles dieſes iſt, ſo kann man doch in den gemäßigten und kalten Himmelsſtrichen, wo man viel Fleiſch zu eſſen pfleget, der gegohrnen Getränke nicht ganz entbehren. Falconer, der ſich bemühet hat, viele unrichtige diätetiſche Meynungen des Herrn Cadogan zu widerlegen, hat auch die Vertheidigung der gegohrnen Getränke auf ſich genommen. Er berufet ſich auf das Urtheil des Verfaſſers vom Geiſt der Geſetze, welcher behauptet, daß die Geſetze der Karthaginenſer und des Mahomets, welche den Wein verboten, den Himmelsſtrichen von Arabien und Lybien angemeſſen ſind; daß aber ein ſolches Geſetz in kalten Ländern ſehr unſchicklich ſeyn

würde, wo das Clima ſie dazu zu zwingen ſcheint. Er ſieht die gewöhnlichen Gebräuche einer Nation als nicht unbeträchtliche Hülfsmittel an, die unſer Urtheil in dieſen Fällen leiten müſſen, und wenn ſie allgemein ſtatt finden, ſo müſſen ſie gröſtentheils ſo betrachtet werden, daß die Natur ſelbſt dazu Anweiſung gegeben habe. Nun aber beſtätigen die Meynungen der Schriftſteller, und die tägliche Erfahrung, daß ein mäßiger Gebrauch gegohrner Getränke unter dieſen Himmelsſtrichen nicht nur ſicher, ſondern ſelbſt nothwendig ſey. In heißen Ländern ſind die Körper zu empfindlich, und das Blut hat eine zu große Neigung zu Entzündungen, als daß nicht dort der Wein höchſt ſchädlich, und wäſſerichte Getränke überaus heilſam ſeyn ſollten. In kalten Gegenden aber iſt der Körper weniger zu Entzündung geneigt, und das Nervenſyſtem ſcheint mehr unterdrückt zu ſeyn, als daß es einen hohen Grad der Empfindlichkeit hätte. Aus dieſer Urſache erfordere die Natur Nahrungsmittel von einer ſolchen Art, welche den Wirkungen des Himmelsſtriches einigermaßen das Gleichgewicht halten können. Dieſem zu Folge, ſaget Falconer, ſind gegohrne Getränke und Fleiſchſpeiſen nicht unſchicklich, da ſie dem Körper durch ihren mehrern Reiz dienlich ſind. Wo Fleiſchſpeiſen im häufigen Maaße gegeſſen werden, ſind gegohrne Getränke ſo gar nothwendig; um der Neigung zur Fäulniß, welche aus ſolcher Lebensart entſteht, einigermaßen Einhalt zu thun. Falconer berufet ſich hierinn auf das allgemeine Verfahren der Menſchen, und man wird faſt keinen Stand und keine Nation unter den Menſchen finden, welche ſich nicht der gegohrnen Getränke, von dieſer oder jener Art, zu ihrer Nahrung bedienen ſollten. Er führet das Zeugniß des Herrn von Hallers an, daß die Begierde nach gegohrnem Getränke außerordentlich alt,

und faſt allen Menſchen gemein ſey; ſo daß ſelbſt in dem entfernten **Kamtſchatka** die Ruſſen in dem Mehle und in den Häuten der Sticle einer gewiſſen Pflanze etwas entdecket haben, welches trunkenmachende Kräfte äußert. **Tacitus** ſaget von den alten Deutſchen, wenn es ihnen an Wein gemangelt habe, daß ſie einen gegohrnen Trank aus Roggen und Gerſten bereitet haben. In den äußerſten nordiſchen Ländern, als **Lappland** und **Grönland**, wird aus der Milch ein gegohrner Trank verfertiget, welchen ſie mit ihrer Nahrung genießen. Alle dieſe Beyſpiele, ſaget **Falconer** endlich, ſcheinen dem allgemeinen Gebrauch der gegohrnen Getränke mehr das Wort zu reden, als irgend andere Gründe, die vom bloßen Raiſonnement abgezogen worden. **Buchan** iſt auch der Meynung, daß, da die gegohrnen Getränke, unerachtet alles von ſo vielen Schriftſtellern dagegen erhobenen Geſchreyes, dennoch das gewöhnliche Getränke der meiſten Perſonen bleiben werden, man ſich lieber bemühen ſolle, den Leuten bey der Wahl dieſer Getränke beyzuſtehen, als daß man eine Sache verdammen ſollte, welche die Gewohnheit ſo ſtark beſtätiget hat. Nicht der mäßige Genuß geſunder gegohrner Getränke ſchadet den Menſchen, ſondern der unmäßige Gebrauch derſelben; ingleichen wenn ſie ſolche trinken, die ſchlecht zubereitet, oder verdorben ſind. Würden die gegohrnen Getränke, ſpricht **Buchan** weiter, auf eine gewiſſenhafte Art zubereitet, bis zu einem gehörigen Alter aufgehoben, und alsdann mäßig gebrauchet; ſo würden ſie wahre Wohlthaten für das menſchliche Geſchlecht ſeyn. Doch, ſo lange ſie alle ſchlecht zubereitet, auf vielerley Art verfälſchet, und bis zur Ausſchweifung genoſſen werden, müſſen ſie viele ſchlimme Folgen nach ſich ziehen. — Und doch, ſetze ich hinzu, wird der Wein noch mehr verfälſchet, angeſchmieret, und auf gewiſſe Weiſe wohl gar vergiftet.

Es

Es iſt dieſemnach der Vorzug des Bieres vor dem Weine wohl nicht zu leugnen, und erſteres unſern Niederdeutſchen anzupreiſen. Faſt war es dahin gekommen, daß das Biertrinken in den meiſten Häuſern des Mittelmannes aufgehöret, und dem Weine und Waſſer Platz gemachet hätte. Hieran waren nun, wie oben geſaget, freylich manche Aerzte Schuld, die das Bier ſo geradezu verdammten. Aus dem vorhin Angeführten aber kann man ſehen, wie angeſehene Männer unſere Biere wider ungegründete Meynungen in Schutz nehmen, und die gegohrnen Getränke für unſern Himmelsſtrich für völlig uns angemeſſen erklären. Es iſt wahr, daß die ſchlecht bereiteten Biere ihren Gebrauch ſehr herabſetzen, allein es iſt die Frage, ob wir ſchlechtes Bier in den Städten haben würden, wenn der Vornehme es nur mehr trinken wollte. Iſt das Bier in manchen Gegenden, aus Vorurtheil oder aus Luxus? allein das Getränke des gemeinen Mannes geworden: ſo iſt freylich wohl auch dieſes den Brauern ein Anlaß geweſen, ſchlechteres Bier, als unſere Vorfahren gehabt, zu brauen. Sie haben gedacht und denken noch, der gemeine Mann iſt eben kein Kenner, er ſieht meiſtens nur darauf, recht vieles Bier trinken zu können, und den Bauch recht voll zu füllen; dieſes kann mit ſchlechtem Biere ſo gut geſchehen, als mit dem beſten, welches denn der Gewinnſucht des Brauers gar ſehr zu ſtatten kömmt. Ueberdem iſt es auch nicht allzu patriotiſch, ſo viel Geld für ein entbehrliches Getränke außer Landes gehen zu laſſen, da der Weintrinker nur ſeine ausländiſche Weine begehret. Die Weintrinkerey iſt erſt in unſern neuern Zeiten in Niederdeutſchland eingeriſſen. Ich habe noch vor dreyßig Jahren einen alten Dorfedelmann, der bey dem Churfürſt, Friedrich Wilhelm dem Großen, Page geweſen war, gekannt, welcher mich

mich verſicherte, daß unter der Regierung des gedachten Churfürſten, und deſſen Sohnes, Friedrichs des erſten Königes von Preuſſen, auf Hochzeiten und Kindtaufen oder Gaſtereyen der Edelleute gar kein fremder Wein, ſondern nur allein Landwein, letzterer aber nur mäßig, getrunken werden; das Bier ſey unter dem Adel der alleinige tägliche Trank geweſen. Warum hat man denn nun nach dieſer Zeit das Bier ungeſunder als den Wein finden wollen? Waren unſere Vorfahren gegen das Ende des vorigen, und bald nach dem Anfange des itzigen Jahrhunderts, kränklicher, ſchwächer, und weniger bejahrte, als wir? Wer als ein ietzt funfzig und mehr jähriger Mann einen Großvater geſehen, und ihn als einen Biertrinker gekannt, der erzähle es doch ſeinen Nachkommen: daß die alten Deutſchen, ohne ausländiſchen Wein, geſunde, muntere, ſtarknervichte und langlebende Männer geweſen: auch Männer zugleich, die keinen Kaffee gekannt oder geliebet haben. Wie übrigens gutes geſundes Bier zu brauen ſey, wird in der Folge in dem Kapitel vom Bierbrauen gelehret werden.

Da vorhin geſaget iſt, daß diejenigen, die Urſach haben, ihres Körpers beym Genuſſe ſtark gewürzter Speiſen mit vielem Weintrinken zu verſchonen, und daher entweder gar keinen Wein, oder, Wohlſtandes halber, nur ein oder zwey Spitzgläſer zu trinken: ſo können ſie in Anſehung des Biertrinkens gleiche Diät halten. Eſſen wir ſtark gewürzte Speiſen, ſo können wir ein ſchwächeres Bier trinken, eſſen wir weniger gewürzte Koſten, ſo wird uns ein ſtärkeres Bier bekommen. So lebet einer meiner Freunde, der immer zweyerley Bier, ſchwaches und ſtarkes, im Hauſe ſich hält. Nach Erforderung der Umſtände trinket er ſchwaches oder ſtarkes Bier, und es iſt dieſe Art zu leben in der heißen Jahreszeit beſonders anzurathen.

Gehöret man eben nicht unter die Zahl der Arbeitſamen, man iſt aber des Sommers vielmals in der Nothwendigkeit, ſich ſtark zu bewegen und zu ſchwitzen, hiedurch aber großen Durſt zu erregen; was wird dann dienſamer ſeyn, als dieſen Durſt, der nun einen Drittheil oder die Hälfte des Getränkes mehr als ſonſt erfordert, nicht mit ſtarkem, ſondern ſchwachem Biere zu löſchen: weil das ſtärkere Bier das Geblüt noch mehr erhitzen könnte, in geſchwinder Minderung des Durſtes aber dem ſchwachen Getränke doch nicht beykömmt.

Wellten wir zur Lebensart unſrer Großväter, Aeltervåter und Urgroßväter, die vor einem halben oder ganzen Jahrhunderte vor uns ohne Wein, und doch geſund und fröhlich, gelebet haben, zurückkehren, ſo könnten wir ja in Anſehung der mancherley Bierarten eben das thun, was in Anſehung der Weinarten geſchieht. Die heutige Welt nämlich läßt es nicht bey einer einzigen Sorte Weins bewenden, ſonderlich wenn tractiret wird, man bringt Franzwein, ſpaniſchen Wein, Rheinwein u. ſ. f. zugleich, oder nach und nach, zu Tiſche, damit ein jeder ſeinen Wein ſich ausſuchen und trinken könne. Sollte es denn nun doch, nach Abſchaffung der Weine, noch herrlich gehen, ſo könnte man ja auch mehr als einerley Art von Bier ſich halten, und ſeinen Gäſten die Wahl laſſen, wie es auch in manchen Häuſern wirklich geſchieht. Man findet da weißes und braunes Bier, und von beyden verſchiedene Arten, an denen ſich unſer Geſchmack eben ſo wohl, als am Weine, vergnügen kann.

Endlich muß ich noch in Anſehung des Branntweins, der von ſo vielen Aerzten als ein Gift den Menſchen unterſaget wird, gedenken: daß er auch bey mäßigem und vernünftigem Gebrauche unter Aerzten ſeine Vertheidiger gehabt, und immer noch habe. Da

ich

ich ſelbſt kein Arzt bin, ſo glaube ich immer am beſten zu thun, wenn ich meine Gewährsmänner für mich reden laſſe. Es iſt oben berühret worden, daß Zückert dem Branntwein ſein Recht wiederfahren laſſe. Jetzt will ich herſchreiben, was D. Pietſch in ſeinen Gedanken über die verſchiedenen Wirkungen des Branntweins im menſchlichen Körper, welche im dritten Bande des Hamburgiſchen Magazins befindlich ſind, urtheilet. Nachdem er den Schaden, welchen dieſes Getränke bey gewiſſen Perſonen angerichtet, beſchrieben, und den unmäßigen Gebrauch des Branntweins überhaupt als den Weg zur Verkürzung des menſchlichen Lebens erkläret hat, ſo wirft er die Frage auf: Wie iſt die Wirkung des Branntweins bey geſunden Menſchen beſchaffen? Wann und wie müſſen ſie den Gebrauch deſſelben damit anſtellen? Dieſe Frage nun beantwortet er alſo: Die Wirkung des Branntweins in geſunden Menſchen iſt zwar nicht allemal gleich, doch aber in der That bey rechtem Gebrauche oftmals heilſam. — Der Branntwein kann theils als ein herrliches Hülfsmittel, welches ohne Ausſonderungen (medicamentum alterans) theils als ein Geſundheitsmittel, welches durch, oder vermöge der Abſonderungen und Ausſonderungen (medicamentum euacuans) die Fehler unſerer Maſchine ausbeſſert, angeſehen werden. Denn er ſtärket oder zieht die biegſamen Theile zuſammen, und hernachmals dehnet er dieſelben auch wieder aus. Und noch überdies verdünnet er auch unſere Säfte, indem er eine ſtärkere Bewegung derſelben verurſachet.

Als eine Arzney, welche vermöge der Ausſonderungen unſere Maſchine in natürlichem Zuſtande erhält, erzeiget ſich der Branntwein, wenn er ſowohl den Schweiß, als auch den Harn, austreibet. Und wer

wollte nun wohl fernerhin zweifeln, daß derſelbe eine heilſame Kraft habe? Jedoch iſt jederzeit anzumerken, daß man keinen Mißbrauch aus dieſem unvergleichlichen Gute machen dürfe. Denn ſonſt kann es allenfalls in ein tödtliches Gift, wie alle übrige Hülfsmittel, und wenns auch die allerbeſten ſind, verkehret werden, und ſeine ſonſt heilſamen Wirkungen können einen ganz andern Ausgang gewinnen.

Es iſt daher allerdings nöthig, daß man unterrichtet ſey, **wenn und zu welchen Speiſen ſich der Branntwein ſchicke?** Gewiß, wer in dieſem Stücke keinen Unterſchied zu machen weis, dem wird derſelbe wahrhaftig nicht allezeit wohl bekommen. Denn es giebt viele Dinge, welche ſich zum Branntweine in unſerm Leibe durchaus nicht reimen wollen. Ich will nur einen Satz überhaupt davon angeben, und alsdann einige Dinge, mit welchen der Branntwein in unſerm Körper nicht übereinſtimmen will, zum Beyſpiele anführen. Der Satz iſt dieſer: **Der Branntwein darf niemals getrunken werden, wenn man kurz vorher Speiſe und auch überflüßige Dinge eingenommen hat, oder gleich darauf einnehmen will, welche eine Säure entweder offenbar bey ſich haben, oder in unſern Eingeweiden dahin verkehret werden, noch auch, wenn man zuvor weis, daß viele Säure im Magen befindlich iſt.**

Speiſen, die mit Eſſig bereitet worden, es mag durch oder ohne das Kochen geſchehen ſeyn, welche mit Milch gemachet ſind, wie auch friſche Milch für ſich, dienen mit Branntwein in unſerm Magen keinesweges zuſammen. Wer nun vernünftig und nach den Regeln der Geſundheit leben will, der vermeidet gewiß, daß er ſolche Dinge in den Magen nicht zuſammenkommen läßt. Es fehlen alſo diejenigen, welche

ihrer

ihrer Geſundheit eine beſondere Güte zu thun vermeynen, wenn ſie gleich nach dem Kaffee, welchen ſie mit Milch eingenommen haben, einen derben Schluck Branntwein verſchlingen. Warum? Theils, weil die Milch vom Branntweine verdicket, und zur Ernährung des Körpers untüchtig gemacht wird, theils, weil ſie oftmals davon ſaures und widriges Aufſtoßen bekommen, welches den Kehldeckel ganz roh frißt.

Wenn Branntwein zum Schweine- und Gänſeſchmalze getrunken wird, ſo erfährt man eine gleiche Wirkung davon. **Allein, friſche Butter von Kühen, mit Brod und Branntwein, haben in geſunden Körpern die ſchönſte Wirkung von der Welt.** Ja ich weis, daß viele Leute dafür halten, ſie könnten ihren Leib nicht beſſer pflegen, als mit friſchem Butterbrod und Branntwein. Sie vertreiben ſich auch auf Reiſen oftmals bis an den ſpäten Abend den Hunger damit, wenn ſie des Morgens eine reichliche Ladung davon eingepacket haben. Man ſollte daher aber faſt nicht denken, wie doch eine kleine Verſchiedenheit der Beſtandtheile unter Dingen, welche gleichwohl in ein Naturreich gehören, eine ganz entgegen geſetzte Wirkung hervorbringen kann. Dieſe Erfahrung iſt ſo gemein, daß auch kein Menſch an der guten Wirkung des Branntweins, wenn er mäßig getrunken wird, im geringſten zweifeln kann.

Allein, ſo wenig ſich Eſſig, Milch und Branntwein in unſerm Magen vertragen, eben ſo wenig kömmt auch derſelbe mit Sauerkraute, Heringen, Käſe und dem Tabakrauchen überein. Denn es entſteht bey vielen Menſchen nicht nur ſauer Aufſtoßen davon, ſondern auch ſogar heftiger Schlucken (singultus) und öfteres Brennen im Magen (ardor ventriculi). Es hat mir daher allezeit meine ganze Haut geſchaudert, wenn ich von meinem alten Arzte, der doch andern mit ordentli-

cher Lebensart hätte vorgehen ſollen, beym Knaſtertabakrauchen einen großen Tröſter voll ſtarken Branntwein habe verſchlucken ſehen.

Ich habe noch zwey Wirkungen vom Branntweine in unſerm Körper bemerket, welche in der That der beſten Lobrede würdig ſind. — Die erſte beſteht darinn, **daß der Branntwein die durch Reiſen und Arbeit matt gewordenen Menſchen, faſt in einem Augenblicke, wenn ſie einen mäßigen Trunk davon nehmen, dergeſtalt wiederum ſtärket, als ob ſie an ihren Kräften nicht den mindeſten Abgang gehabt hätten.** Und aus dieſem Grunde gewöhnen ſich die Läufer ſo ſtark zum Branntwein, wenn ſie ſich durchs Laufen ſo ſehr angegriffen haben.

Iſt eine Art von Getränken in unſern Leib gekommen, welche keine Kraft hat, die Ausſonderungswerkzeuge genugſam in Bewegung zu ſetzen, daß dieſe Feuchtigkeit dadurch wieder aus denſelben geſchaffet, und der Körper dieſer Beſchwerde wiederum entlediget würde; ſo thut ein Trunk Branntwein auch hierinn die beſten Dienſte. Denn in kalter Luft treibt er dieſelbige durch die Harngänge, und wenn man warm iſt, und ſich durch äußerliche Bewegung erhitzet hat, hauptſächlich durch die Schweißlöcher aus.

Lebendige Thiere läßt der Branntwein in unſerm Magen nicht aufkommen; man kann ihn deshalb auch als einen **Wurmvertreiber** betrachten. Daß er eine ſtärkere Begierde zum Eſſen und Trinken erwecke, darf eben nicht wiederholet werden. Doch iſt dieſes nur von Leuten zu verſtehen, welche ſich des Branntweins blos zur Geſundheit bedienen. Sonſten habe ich an vielen wahrgenommen, daß ſie ſich bey vielem Branntweintrinken faſt alles Eſſens enthalten haben. Es kann dieſes als eine kleine außerordentliche Zugabe meiner

meiner Gedanken betrachtet werden. Aber nun folget auch noch die verſprochene beſonderſte Wirkung des Brenntweins. Dieſe beſteht in einer bewährten **Maſt vieler menſchlichen Körper.** Es könnte ohne großes Kopfbrechen geſchehen, daß ich ſowohl die Urſache, warum der Branntwein unſern Leib ernähre, als auch die Art und Weiſe zeigte, wie dieſes eigentlich zugehe. Allein es wird beydes in den Schriften der Aerzte, welche von der geſunden Beſchaffenheit des menſchlichen Leibes handeln, erkläret. Und deshalb will ich nur den Grundſatz berühren; daß die menſchlichen Leiber nicht nur von harzigten, ſondern auch ölichten und reſinöſen Theilen, ernähret werden.

Ich glaube nichts weniger, als daß mir Jemand wider den Satz: **Der Branntwein mäſtet viele Menſchen beyderley Geſchlechts**, etwas einwenden werde. Sollte es ſich aber dennoch zutragen, daß ihn einer oder der andre in Zweifel ziehen wollte; ſo würde er ſich vielen Widerſpruch auf den Hals laden. Die Erfahrung iſt in dieſem Stücke gar zu groß, als daß man ihr widerſprechen könnte. Wenn es erfordert würde, ſo wollte ich eine ungeheure Zahl ſolcher Leute anführen, welche ſich durch ihr ſtarkes Branntweintrinken ſolche dicke Bürgermeiſterbäuche angeſchaffet haben, als wenn ſie mehr, denn ſechs Wiſpel Gerſtenſchrot verzehret, und dabey einer beſtändigen Ruhe in einem engen Gemach genoſſen hätten; und da würde mancher erfahren, wovon er ſo fett geworden. **Quedlinburg**, und viele andere Oerter, wo häufig Branntwein gebrannt wird, können hievon einen ununſtößlichen Beweis abgeben. Man trifft an ſolchen Orten nicht wenig Branntweinbrenner männlichen und weiblichen Geſchlechts an, deren Bäuche mit den größten Biertonnen gewiß nicht wenig Aehnlichkeit haben. Allein, ungeachtet der Brann-

wein diejenigen Leute, welche eine geſunde Lunge und Leber haben, auch (wie insgemein geſaget wird) nicht anbrüchig ſind, noch ihre Leibeskräfte ſonſt lüderlich verſchwenden, zu anſehnlichen Körpern verhilft; ſo finde ich dennoch etwas zu erinnern, nämlich, daß diejenigen, welche von vielem Branntweintrinken ſind fett worden, gar zu enge Luftröhren bekommen, und daher mit ziemlicher Beſchwerde, und überdies doch nur mit gelinder und heiſcher Stimme reden müſſen. Ich wollte deshalb diejenigen, welche viel reden oder ſingen müſſen, wohl von dem Vorſatze, ſich mit Branntwein zu mäſten, abgerathen haben. Denn ſie können bey ſolcher Leibesbeſchaffenheit keinen Tag vor Steckflüſſen ſicher ſeyn. Und was würde ihnen denn ſolche überflüßige Fettigkeit helfen, wenn ſie ſich in der beſten Blüthe ihrer Jahre ins Grab legen müſſen?

Endlich darf ich auch nicht vergeſſen, die Kraft des Branntweins, wenn er äußerlich an Menſchen gebrauchet wird, zu rühmen. Dieſe beſteht darinn, daß er ſich entweder als ein Zertheilungsmittel, oder Stärkungsmittel, verhält. Erſteres iſt er, wenn ſich friſche Geſchwülſte (congeſtiones) entweder von innerlichen oder äußerlichen Urſachen, als von Schlägen, Stoßen, Fallen, Quetſchungen u. ſ. f. in der Oberfläche des Körpers anſetzen. Als ein Stärkungsmittel verhält er ſich in verſchiedenen Lähmungen der Nerven, Muskeln, Sehnen u. ſ. f. ſo von Schlagflüſſen entſtanden ſind; in friſchen und alten Wunden, wo eine Zuſammenziehung nöthig iſt. In geringen friſchen Wunden ſtillet er das Blut. Je weniger übrig Waſſer der Branntwein bey ſich hat, deſto beſſer erzeiget er auch äußerlich ſeine Wirkung. Will man ihn als ein Zertheilungsmittel anwenden, ſo muß er warm ſeyn, als ein Stärkungsmittel aber kalt.

Zum Vergnügen der ächten Verehrer des Branntweins will ich noch einen kräftigen Magenbranntwein machen lehren. Man nehme vier Loth Pomeranzenſchalen, und eben ſo viel Zitronenſchalen, wo das Weiße von der innern Seite ausgeſchnitten werden, denn ſonſt wird er zu bitter; Würznegelein, Zimmetrinde, Myrrhenharz, von jedem ein halb Loth, rothe Sandelſpäne ein Quentlein, ſtoße dieſes alles zu Pulver, und ſchütte es in vier Maas guten Kornbranntwein, der Perlen hält. Dieſes bringe man zuſammen wohl verwahret auf drey Tage und Nächte an einen warmen Ort, ſchüttele es während ſolcher Zeit zum öftern um, und trinke alsdann täglich vier Loth zur Geſundheit; als etwa eine Stunde vor Tiſche, zu Mittage, mit etwas Brod und Butter zwey Loth, und das übrige beym Schlafengehen. Ich verſichere, dieſer Gebrauch des Branntweins wird allen erwachſenen und geſunden Perſonen recht wohl behagen. Die vorgenannten Stunden geben auch die bequemſte Gelegenheit zum Branntweintrinken ab; weil der Branntwein nicht zum Verdauen der Speiſen, ſondern zur Stärkung des Magens und Beförderung des ſanften Schlafes muß gebrauchet werden. Doch wird dieſe Vorſchrift bey denenjenigen, welche des Morgens weder Kaffee noch Thee zu trinken gewohnt ſind, nicht allezeit Statt finden. Und man kann ihnen auch ganz wohl gönnen, wenn ſie bey Einnehmung des Frühſtücks ihren Theil Branntwein zur Verjagung böſer Nebel, wie ſie es nennen, beſonders auf Reiſen, in ſich ſenken. —

Ich habe die Vorſchrift dieſes Arztes nun der Länge nach hauptſächlich um deswillen einrücken wollen, damit man den ſchicklichen Gebrauch des Branntweins wiſſen, und ſich vor dem Mißbrauche deſſelben

hüten möge. Denn man hat hieraus zu lernen, daß 1) junge oder mit Lungen- und Lebergebrechen behaftete Perſonen ſich deſſen völlig enthalten müſſen. 2) Bey oder nach der Mahlzeit gar nicht Branntwein getrunken werde, weil er zur Verdauung der Speiſen nicht dienet, und nach gewiſſen zuvor benannten Speiſen offenbar ſchädlich iſt. 3) Wenn der Branntwein außer der Mahlzeit genommen wird, ſolcher nur in geringer Doſis müſſe genoſſen werden. Viele geſunde Perſonen könnten ſich wohl an weniger als an den angegebenen zwey Lothen Branntweins begnügen laſſen. Endlich wäre wohl zu merken, daß der Branntwein beym Gebrauche ſtark gewürzter Speiſen, oder ſtarker Biere, wohl könne genoſſen, übrigens zur Stärkung eines ſchwachen Magens als eine Arzney, und nicht weiter, gebrauchet werden. Allein das iſt eben das Unglück bey dieſem Getränke, daß ſo viele Menſchen ſich nicht mäßigen können, und entweder bey der Mahlzeit, und dieſes noch dazu ohne alle Rückſicht auf die genoſſene Speiſen und des andern Getränkes, zu ſtarke Doſes Branntwein verſchlucken, oder außer der Mahlzeit zu oft mit der Branntweinflaſche ſich laben, und in völlig unenthaltſame Branntweinsſäuſer zuletzt ausarten. Man wird dieſes am meiſten bey denjenigen gewahr, in deren Häuſern die Mittagsmahlzeit zu keiner feſtgeſetzten Stunde von den Hausfrauen bereitet wird, weshalb der Mann, theils die Leere des Magens auszufüllen, theils ſich die lange Weile und Ungeduld zu vertreiben, ein Glas nach dem andern verſchlucket. Auch dienigen Perſonen werden gern Branntweinſäuſer, deren Hausweſen zerrüttet iſt, oder ſonſt in verdrüßlichen Händeln ſtecken. Dieſe merken, daß ſie durch ein gut Glas Branntwein munter, fröhlich und herzhaft werden können. Sie vertreiben ſich daher die Grillen und Sorgen ihres Lebens mit Branntwein, und ſehen ihn

als

als Tröſter ihres Unglücks an. Und ſo wird unzähligen Menſchen dasjenige Getränke ein lebenverkürzendes Gift, welches, mäßiglich und vernünftig genoſſen, ein heilſames oder unſchuldiges Getränke bey vielen Menſchen ſeyn muß. Wer nicht Herr über ſich ſelbſt ſeyn, und Enthaltſamkeit ausüben kann, muß lieber den Branntwein ganz und gar aus ſeinem Hauſe weglaſſen, und ſich hiedurch die Gelegenheit wider ſeine Geſundheit zu ſündigen benehmen; oder, als ein gleichſam erklärter Verſchwender, ſich unter die Vormundſchaft ſeiner klugen Ehegattin, wenn er damit verſehen iſt, begeben: um ſich von derſelben zu gehöriger Zeit ſeine Portion ökonomiſch reichen zu laſſen. Das Unglück des Hauſes aber iſt am allergrößten, wenn Hausmütter dieſes Getränke ſich bis zum Uebermaaße angewöhnen, und ſich der Aufmerkſamkeit des Mannes hierinn entziehen können. Waren ſie erſt heimliche und verborgene Trinkerinnen, ſo werden ſie zuletzt öffentliche und offenbare Säuferinnen. Schlecht ſteht es mit dem Hauſe, wenn der Hausvater ſäuft; wenn aber die Hausmutter eine Säuferin geworden, ſo iſt das Haus von ſeinem Untergange kaum, oder gar nicht, zu retten.

Die Zeit des Trinkens, als die beſte, iſt von je her die über Tiſche angeprieſen worden. Ich für meine Perſon habe ſeit mehr denn 20 Jahren mich beſſer befunden, wenn ich mich des Trinkens bey der Mittagsmahlzeit enthalten. Meine Mutter ward gleich von einer drey Tage lang anhaltenden Colik ergriffen, wenn ſie über Tiſche trank. Dieſerhalb mußte ſie erſt am ſpäten Abend trinken; ſie trank äußerſt wenig, erreichte aber dabey doch ein Alter von mehr denn 80 Jahren, ohne die gewöhnlichen Schwachheiten des Alters erfahren zu haben.

Wir

Wir leſen in der Gazette Salutaire eine Abhandlung des Königl. Poln. Leibarztes, Hrn. de Moneta, werinn dieſe Frage, ob das viele Trinken bey Tiſche geſund ſey? nach ſeinen eigenen Erfahrungen entſchieden wird.

Er leugnet nicht, daß der mehreſte Theil der Menſchen, die eine ſtarke Verdauungskraft und ſtarke Bewegung haben, alles unter einander eſſen, und vieles trinken können, ohne das Geringſte zu fühlen; er beruft ſich aber auf die Erfahrung, daß zärtlichere, ſchwächliche, hypochondriſche, hyſteriſche Perſonen, Leute, die viel ſitzen, Frauenzimmer, die oft Krämpfe haben, allerley Beſchwerden, theils ſtärker, theils ſchwächer, empfinden werden. Daß aber ſolche beſonders dem Getränke faſt ganz allein zuzuſchreiben ſind, davon können ſich ſolche Perſonen leicht überzeugen, wenn ſie ſo viel Gewalt über ihre Gewohnheit haben, daß ſie über Tiſche ſich 1 oder 2 Tage alles Getränkes enthalten können.

Nur belobter Arzt führet ſeine erſten Erfahrungen an, bey welchen ihm die Augen aufgegangen, um zu finden, daß die Verdauung der Speiſen, um derentwillen das Trinken über Tiſche angeprieſen wird, weder durch eine Fäulniß, noch durch eine Gährung der Speiſen, geſchehen dürfe.

Den chemiſchen Grundſatz, dies ſind ſeine Worte, vorausgeſetzt: daß, je mehr ſich Körper einander verwandt ſind, deſto eher vereinigen ſie ſich. Wenn ich den Speichel und Magenſaft des Menſchen unterſuche, ſo finde ich darinn Beſtandtheile aus allen drey Reichen der Natur; alles, was wir genießen, läßt ſich darinn ganz auflöſen, ohne vorher eine Fäulniß oder Gährung nöthig zu haben, und iſt die Auseinanderſetzung zu Stande gebracht, ſo finden die in den Eingeweiden befindlichen filtra kein Hinderniß, ein jedes nach ſeiner Gat-

Gattung, das daſelbſt befindliche liquidum einzuſaugen. Die Speiſen werden durch das Zermalmen im Munde mit dem zufließenden Speichel ſo mürbe gemacht, und mit dem erſten thieriſchen Saft ſo gemiſcht, daß ſie ſchon halb aufgelöſet in den Magen kommen; daſelbſt werden ſie mit dem häufigen Magenſaft, der noch ſtärker wirkt, und durch die beſtändige ſanfte Bewegung des Magens ſo gemiſcht, und durch die große natürliche Wärme ſo mürbe gemacht, daß ſie ganz in den thieriſchen Saft zerfallen und gleich im Magen aſſimilirt werden; wird dieſe Function nicht durch Nebenumſtände gehindert, ſo befindet ſich der Menſch ganz wohl, und die Abſonderung der Nahrung geſchieht, ohne daß er es bemerkt; ſo wird die fließende und ganz mürbe Maſſe durch den ganzen Darmkanal ſanft fortbeweget, welches aus der Phyſiologie bekannt iſt. Man wird hier bemerken, daß ich die Verdauung in dieſen nöthigen Erforderniſſen ſuche: 1) Im guten Zerkauen der Speiſen. 2) In der hinlänglichen Quantität des Speichels, der beygemiſchet wird. 3) In der Natur des Magenſaftes, der, wenn er nicht geſchwächt iſt, alles auflöſet. 4) In der wurmförmigen ſanften Bewegung des Magens, die auch in die kleinſten Winkel den Magenſaft hinbringt, und unaufhörlich alles unter einander miſchet. 5) In der großen Hitze des Magens, die er, wie aus der Anatomie bekannt iſt, ſeiner Lage wegen hat.

Daher alles, was dieſe Eigenſchaften ſchwächt, der natürlichen Verdauung nothwendig hinderlich ſeyn muß. Wenn ich alſo über dem Eſſen viel kaltes Waſſer oder Bier in den Magen gieße, ſo wirkt dies jedesmal folgende Umſtände: 1) Es benimmt ſogleich dem Magen den Grad der nöthigen Hitze; als wenn ich in einen kochenden Topf kalt Waſſer gieße, ſo hört die innere Bewegung gleich auf, das Fett erſtarret, die fetten Speiſen, Gemüſe,

Gemüſe, Gallerte, und alles Flüßige, wird eines von dem andern getrennet. 2) Die im kalten Getränke enthaltene viele Luft entbindet ſich, und füllet den obern Theil des Magens an, welche bey zunehmender Wärme je mehr ausgedehnet, den Magen aufblähet, das Zwerchfell ſpannt, und daher kurzen Athem, Schwindel und Ohnmacht verurſacht, durch die ſtarke Ausdehnung aber den Magen verhindert, daß er ſeine Bewegung nicht vollenden, und die ſtäts nöthige Miſchung der Speiſen fortſetzen kann. 3) Entkräftet das Waſſer auch den Verdauungsſaft, wie Scheidewaſſer die Kraſt verlieret, das Silber aufzulöſen. Daher die Rohigkeiten, der üble Geſchmack im Munde, und ſelbſt der abgeſonderte Saft, welcher unter dem Namen Chymus weiter in den Darmkanal fortgeſchafft wird, iſt unausgearbeitet, roh, und kann nicht ſo viel gute Nahrung dem Körper geben, als der, der auf dem Wege der Natur ohne Hinderniß bereitet wird.

Je zärtlicher nun der Körper iſt, daß er dieſe Hinderniß durch Gegenkraft nicht überwinden kann, deſto beſchwerlicher ſind auch die Zufälle; und ich glaube mit Grunde, daß die Regel ſehr falſch iſt, die manche Aerzte geben: daß man nur viel trinken müſſe, um die Speiſen beſſer zu verdauen, und das Geblüt zu verdünnen. Die Natur lehret hier gerade das Gegentheil; denn ſo wie ein jeder in einem kochenden Gefäße dieſe Umſtände bemerken kann, ſo ſehe ich nicht ein, warum man dem Waſſer, in Anſehung des Magens, eine andere Wirkungsart zuſchreiben ſollte. Gegen die Einwendung, daß es dem Magen an nöthiger Feuchtigkeit zur Verdauung fehlen würde, darf man nur die Menge des Speichels betrachten, die während dem Kauen hervorquillt, den häufigen Magenſaft, den man gewöhnlich antrifft, und noch die Suppen, die wir über Tiſche genießen, ſo fällt dieſer Zweifel weg.

Daß

Daß es nicht allen ſchadet, kann auch kein Gegengrund ſeyn; denn die Stärke der Körper iſt nicht bey allen gleich, und doch iſt es noch nicht erwieſen, ob die öftern Verderbniſſe der Säfte, die Fieber, Verſtopfungen, hyſteriſche und hypochondriſche Zufälle, nicht Folgen dieſer längſt unvollkommenen Verdauung ſind. Nur das Vorurtheil, daß hierinn nichts Schädliches ſey, hat Aerzte und Nichtärzte verhindert, nur auf die Gedanken zu kommen, daß das viele Trinken über dem Eſſen Urſache einer übeln Verdauung ſey.

Durch dergleichen Betrachtungen habe ich mich völlig von der Wahrheit dieſes meines Satzes überzeuget. Ich habe daher an mir und andern genaue Prüfungen angeſtellet, und allezeit befunden, daß ich mich in dieſen Vernunftſchlüſſen nicht geirret.

Nach einigen angeführten Perſonen, denen Herr von Moneta das Trinken über Tiſche unterſaget, und ſolche ſofort hiedurch von ihren daraus entſtandenen beſchwerlichen Zufällen befreyet, will er nicht mehrere Beyſpiele, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, anführen, da ſelbige täglich vorkommen, und auch jeder, der nicht Arzt iſt, in ähnlichen Fällen ſich ſelbſt helfen kann, zumal da keine Gefahr hiermit verbunden iſt.

Man wird, ſo beſchließt endlich Hr. v. M. ſeine Abhandlung, mir vermuthlich den Einwurf machen: daß ich durch ſolche Einſchränkung einen groſſen Theil des geſellſchaftlichen Vergnügens ſtöre; ſolchen muß ich zum Troſt ſagen, daß ich einige wenige Gläſer Wein nicht mit darunter rechne, und alſo bleibt die Heiterkeit der Geſellſchaft ungeſtört; diejenigen aber, ſo durch ein Glas Bier ihr Vergnügen finden, denen wird es auch nicht ſchwer werden, ihre Bierſtunde bis um 4 Uhr Nachmittags zu verlegen, da ſie dann mit mehr Ruhe und wenigerm Nachtheil der Geſundheit leicht das erſe-

ſen können, was ſie verſäumet haben. Auch können ſich ſolche Leute erlauben, bald vor dem Eſſen ein Glas Bier zu trinken, wenn ſie befürchten, daß ſie für Durſt nicht zwey Stunden nach dem Eſſen würden ausdauren können. Da nun dieſes lediglich von der Ueberzeugung eines jeden abhängt, ſo mag er auch erwägen: ob es leichter ſey, eine ſchädliche Gewohnheit ſich abzugewöhnen? oder: ob es erträglicher ſey, alle die vorberührten Unbequemlichkeiten länger zu dulden? Die Freyheit des Willens bleibt dennoch jedem eigen. —

Ich muß zu dem, was der hochberühmte Leibarzt ſeiner Welt angerathen, noch hinzuthun, daß manche hierbey doch verſtoßen würden, wenn ſie bey verſpürtem groſſen Durſte nach der Mahlzeit gleich zu ſtarke Züge thun wollten, als wodurch ſie ſich Blähungen oder gleich gefühlte Erſchlaffungen des Magens zuziehen können. Sie müſſen alſo 1) nur wenig im Anfange, und lieber deſto öfterer und weniger trinken; 2) das Getränke, nicht nur im Winter, ſondern auch wohl gar im Sommer bey Erhitzungen, wenn es aus einem ſehr friſchen Keller kömmt, etwas verſchlagen laſſen; 3) auch wohl gar, wenn es möglich iſt, das Trinken bis gegen die Abendzeit verſparen. Ich ſelbſt gehöre unter die Zahl derjenigen, welche, wenn ſie von den bey der Mittagsmahlzeit genoſſenen zu ſalzigen Speiſen, oder an zu heißen Tagen, etwa um 4 Uhr, bereits trinken müſſen, Bedrückung und Erſchlaffung des Magens empfinden müſſen. Wer ſich ſelbſt beobachtet, der wird nach der mehrern oder mindern Stärke ſeines Magens bald ſeine Zeit zum Trinken, ſein Maaß und die Eigenſchaft ſeines Getränkes, in ſo fern ſie ſein Wohlbefinden fördern, auserſehen können.

21) Kuchen, Paſteten, Confitüren, Obſt, Gurken und Melonen.

Das Gebackene hat bey den Diätetikern überhaupt nicht das beſte Lob. Da es aber in Anſehung ſeiner Zubereitungsart ſehr von einander unterſchieden iſt, ſo kann man auch nur verſchiedentlich von der mehrern oder wenigern Dienlichkeit dieſes oder jenes Backwerks urtheilen. Wir wollen hierüber den oben angeführten Peter Kretſchmar abermals reden laſſen, wobey er ſich zugleich als Diätetiker ſo vernehmen läßt: Wenn das Gebackene trocken ausgebacken und nicht fett iſt, ſo kann es ſicher und wohl genoſſen werden. Aber ein Teig von Paſteten oder unausgebackene fette Torten, oder ein mürber Teig, Zucker- oder Brennſchrauben, (dieſes müſſen wohl die in dem erſten Kapitel dieſes Theiles und Bandes Nr. 30 und 31 beſchriebene Mehlſtrauben, ingleichen die Nr. 35 befindliche Zuckerſtrauben ſeyn,) und was ſonſt mit Klare (ſiehe Band II. Th. 1. Kap. 1. Litt. Y.) aus Schmelzbutter gebacken wird, iſt höchſt ungeſund, und ſinket wie Bley unter den andern Speiſen im Magen zu Boden, ſo bis es zuletzt ſitzen bleibt, und entweder ſchwerlich, oder mit Hülfe vieles warmen Trinkens, oder mit Medicamenten erſt aus dem Magen geſchaffet werden muß. Hingegen alles Backwerk, wenn es mit Butter angemachet wird, die zu Schaum und Schnee gerieben iſt, das iſt geſund, und ſehr wohl zu verdauen. Hievon kann man ein beſonderes Exempel an der ſogenannten Sandtorte (ſiehe Kap. 1. Nr. 78 und 79) erſehen, deren Hauptzuthat zu Schaum gerührte Butter iſt, und wozu nur Mehl und etwa ein Paar Eyer kommen. Gleichwohl zerfließet ſie nicht allein im Munde, ſondern verurſachet auch dem Magen weiter keine Beſchwerung. Ein geſchickter und ver-

vernünftiger Koch aber kann hier weiter nachſinnen, und es an dem andern Gebackenen appliciren, inſonderheit wenn es etwas von Obſt und Gartenfrüchten ꝛc. und überhaupt Feuchtigkeit in ſich hat. Hier hat dieſe Anmerkung immer ihren Nutzen. Anderes Gebackenes, welches ohne Butter und Fett zubereitet wird, muß meiſtens mit Eyern vergütet, und ſelten, aber doch nicht viel, vom Weißen dazu genommen werden, ſondern mehrentheils Dotter. Das Eyerweiß kann aber doch auch mit gutem Nutzen gebrauchet werden, wenn es nämlich zu Schnee oder Schaum geſchlagen wird, als wovon auch nur das einzige Exempel der Mandeltorten zum weitern Nachdenken dienen kann.

Von Paſteten ſpricht **Kretſchmar** alſo: Schüſſelpaſteten von Blätter- oder mürben Teig ſind nicht werth, daß ſie den Namen führen. Denn es kömmt etwa ein Eſſen nach Art einer Potage oder eines Fricaſſee hinein, das vorher auf einer Schüſſel angerichtet und kalt worden iſt. Alsdann läßt man es mit dem darüber gelegten Teig aufwärmen, und backen, und giebt zuletzt die Brühe daran, und alſo auf die Tafel. Hier wird dann der Magen mit ſolchen naſſen, fetten und warmen Teige beſchweret, und darauf ſuchet man ſich mit einem guten Trunk Wein oder Aquavit zu helfen. Aber die Schwere ſolches Teiges läßt ſich durch das erſte nicht auflöſen, und vielweniger durch das letztere, als welches ja eher feſte macht, und vor der Verdauung conſerviret, wie z. E. an Sachen, die in Spiritus geſetzet werden, zu erſehen iſt. — Eine Paſtete aber von gebranntem harten Teige, wo das Fleiſch roh hinein kömmt, und gehörige Kräuter, Sardellen, Kapern, Oliven u. ſ. w. nebſt Gewürze und Zitronen dazu, iſt eine der allergeſundeſten, nahrhafteſten und naturelleſten Speiſen, weil alle Kräfte beyſammen bleiben, und man den Teig nicht ißt. Und dieſe kann

man

man von allerley Arten Fleiſch, Wildprät, Geflügel und Fiſchen machen, und das alles naturell, und jedes nach ſeiner Gleichheit. —

Man findet, daß die meiſten die Schüſſelpaſteten weit den aufgeſetzten Paſteten vorziehen, und ſagen, daß Paſteten von ihnen nur um des Teiges willen gegeſſen werden. Sie haben Recht, wenn man blos nur ſeinen Geſchmack zu Rathe zieht; allein man muß ſeinen Magen kennen, ob man ihm dergleichen Speiſe oft anvertrauen darf. Wenn der Teig nicht wohl ausgebacken, und nicht recht dünne iſt, ſo müſſen Perſonen, die einen ſchwachen Magen und dazu wenig Leibesbewegung haben oder haben können, ſich ſolcher Paſteten lieber gar enthalten. Man kann in einer ſo wohlſchmeckenden Speiſe leicht zu viel thun. Der berühmte la Mettrie mochte in ſeinem Leben unzählige Paſteten gegeſſen haben; aber eine derſelben war nicht nur die letzte ſeines Lebens, ſondern auch ſeine allerletzte Speiſe. Denn da er ſich einſt eine Wildpaſtete zu gut ſchmecken ließ, und er davon zu unmäßig aß, ſo brachte ihm dieſes eine Entzündung des Magens zuwege, woran er ſterben mußte. Nach der eingeführten Ordnung ſind Paſteten niemals das erſte Eſſen einer Mahlzeit, es ſind einige Gerichte vorhergegangen, mit welchen der Magen ſchon gefüllet geweſen. Kömmt nun das delicatſte Eſſen auf den Tiſch, ſo ißt man nicht mehr den Hunger zu ſtillen, ſondern nur noch den Gaumen zu kützeln; dieſes letztere aber gemeiniglich auf Koſten der Geſundheit. Der verſtorbene Krüger ſchreibt: die vornehmen Leute bringen ordinär einen dreyfachen Appetit mit zu Tiſche. Der erſte iſt der natürliche Hunger, und dieſer machet, daß ſie ſich an dem erſten oder andern Gerichte völlig ſatt eſſen. Der andere Appetit wird durch die Verſchiedenheit der Speiſen erreget. Man ißt von den folgenden Gerichten, weil ſie delicat,

oder weil ſie rar ſind. Der dritte Appetit entſteht aus der Gewohnheit, von dem langen Verweilen und Stillſitzen an der Tafel. Denn weil noch immer etwas dabey geredet wird, ſo wird unvermerket noch ein leckerer Biſſen nach dem andern genommen.

Von Confitüren, mit Zucker eingemachten Früchten; mit Zucker überzogenen, candiſirten Sachen, Paſten, Marmeladen und Geleen, deren man ſich häufig bey oder außer der Mahlzeit bedient, ſagt D. Zückert, daß ſie vom Zucker viele gute und böſe Eigenſchaften annehmen. Sie ſind mehr oder weniger nahrhaft, herzſtärkend und erquickend. Sie verunreinigen aber auch den Magen mit einem gährenden Schleim, wenn man davon viel ißt. Sie verderben die Zähne, geben ein Wurmneſt ab, und ſind bey vielen Frauenzimmern die Urſache der krampfichten und hyſteriſchen Krankheiten.

Ueber das Obſt ſetze ich lieber bewährter Diätetiker Urtheil, als mein eigenes her. In dem neuen Schauplatze der Natur wird überhaupt ſo geſagt: Ob der Genuß des Obſtes überhaupt, und auch insbeſondere dieſe oder jene Sorte, geſund oder ungeſund, und ob ſolches allen, oder nur einigen zuträglich ſey, wollen wir nicht unterſuchen, müſſen aber doch anmerken, daß man ſich vor dem Genuß des reifen und guten Obſtes ganz und gar nicht zu fürchten habe, auch nicht glauben ſolle, daß daraus Krankheiten, und nach vieler Vorgeben Schärfe im Geblüte, und ſogar die rothe Ruhr daraus entſtehen könne. Alles, auch die beſte und für ſich unſchädlichſte Sache, kann wegen des Ueberfluſſes und anderer Urſachen nachtheilig werden; und wie überhaupt jeder Menſch, was die Diät anbelangt, ſein eigener Arzt ſeyn und Achtung geben ſoll, was ihm bekömmt und ſchadet: eben ſo verhält es ſich auch mit dem Obſte. Es dienet ſolches zur Speiſe, zur Erqui-

Erquickung und Arzney. Ueber jede Obſtſorte will ich noch eben dieſen Schauplatz reden laſſen.

Aepfel. Die guten Arten von Gartenäpfeln empfehlen die Aerzte ihren Kranken, indem ſie kühlen, ſtärken und eröffnen, und den Magen nicht, außer im Uebermaaße, beläſtigen. Daher diejenigen, welche von einem hitzigen Temperamente ſind, der Aepfel, auch zur Winterszeit, ſich nützlich bedienen, um den Durſt zu ſtillen, die innere Trockenheit zu vertreiben, die ſteifen Fäſerchen des Fleiſches und der Adern beweglich zu machen, die Verſtopfungen zu eröffnen, die zähe, ſcharfe Galle zu dämpfen, und den Leib offen zu erhalten. Man hat auch in den Apotheken den Aepfelſaft andern zuſammengeſetzten, herzſtärkenden und kühlenden Arzneyen beygemiſchet, wie in der Alkermes Latwerge, und einer Art Stahltropfen. Aepfeltränke, ſonderlich von Holzäpfeln, mit und ohne Gerſte abgekochet, ſind bey hitzigen und faulen Fiebern von großem Nutzen; indem dadurch ſonderlich die faulende Beſchaffenheit der Säfte wirkſam verbeſſert werden kann. — Börhaave lehret folgenden ſehr angenehmen zuſammengeſetzten Aepfeltrank machen: Man nimmt geſchälte Borsdorfer oder Reinettenäpfel, kochet ſie in einem Quart Waſſer im zugemachten Topfe eine Stunde lang, drücket es durch ein Tuch, thut ein Quentlein zerſtoßene Muskatennüſſe, zwey Loth zerriebenes Brod, vier Loth Rheinwein, und ſo viel Zucker hinzu, als zum angenehmen Geſchmack nöthig iſt. Man bedienet ſich dieſes Aepfeltranks vornehmlich bey abmattender Fieberhitze, wobey der Magen zugleich etwas geſtärket werden ſoll, oder wo die Eingeweide zu Blähungen geneigt ſind, weshalb Muskatennuß in gedachter Proportion hinzugefüget wird, die ſonſt weggelaſſen werden könnte. In der Ruhr iſt eben dieſer Aepfeltrank, jedoch ohne Muskaten, ſehr dien-

dienlich. Bey anſteckenden Krankheiten, da uns die Aerzte ſolche Speiſen, die das Blut an ſich zur Fäulniß disponiren, z. E. die Fleiſchſpeiſen, widerrathen, hingegen aber den Genuß ſolcher Speiſen und Getränke anrathen, welche der Fäulniß widerſtehen, preiſen ſie uns vornehmlich unter den Baumfrüchten, außer Zitronen, Limonien, ſäuerlichen Pomeranzen, Feigen, Maulbeeren, Hindbeeren, Erdbeeren, Weintrauben, ſäuerlichen Kirſchen, Brombeeren, Heidelbeeren, auch beſonders die Borsdorfer Aepfel und Reinetten, die, nebſt nur gedachten Obſtarten, gute antiſeptiſche Tugenden beweiſen.

Birnen. Von dieſer Obſtart gilt alles dasjenige, was zuvor von dem Obſte überhaupt iſt gerühmet worden. Unter den Birnen haben aber diejenigen Sorten den Vorzug, deren Fleiſch im Munde in völligen Saft aufgelöſet wird. Und dieſe letztern Sorten ſind auch in der Ruhr noch zu empfehlen, da die Ruhrkranken von nicht ſo zerfließendem Obſte wenigern oder wohl gar keinen Nutzen haben.

Noch iſt wohl das Vorurtheil wider das Obſt: daß es keine Ruhr hervorbringe, ſondern vielmehr wider dieſelbe präſervire, oder in derſelben heilen könne, nicht überall verſchwunden. Tiſſot hat aber die Unſchädlichkeit des Obſtes längſt erwieſen, und vielleicht geſchieht denen, die ſich mit Leſung andrer Bücher nicht viel abgeben können, ein Gefallen, wenn ihnen D. Zückerts Ausſpruch darüber bekannt gemachet wird. Er ſaget nämlich alſo: In der faulen oder gallichten Ruhr, wo nämlich eine erhitzte ſcharfe Galle mit einem faulenden Fieber den Grund der Krankheit ausmachet, iſt auch der Gebrauch der ſäuerlichen Dinge nicht zu unterlaſſen, welche die faule Eigenſchaft der Galle verbeſſern, und das faulende Fieber ſchwächen. Hier zeiget nun das wäſſerichte ſäuerliche Obſt ſeine

herr-

herrlichſte Wirkung, als das **unvergleichlichſte Präſervativ- und Curativmittel in der Ruhr.** Nach ſo vielen über die Unſchädlichkeit, ja über die Vortrefflichkeit des reifen Obſtes von berühmten Aerzten beygebrachten Exempeln und Beweiſen iſt nun das alte Verurtheil ziemlich verloſchen, daß das Obſteſſen die Ruhr hervorbringe. Man hat dargethan, daß in ſolchen Jahren, wo das Obſt recht häufig vorhanden, und eben daher recht wohlfeil geweſen iſt, keine Ruhrepidemien bemerket worden ſind. Man hat mehr als einmal geſehen, daß die, welche aus Vorurtheil nicht das geringſte Obſt genoſſen, und mit den Kranken gar keine Gemeinſchaft gehabt haben, von der Ruhr befallen wurden; dagegen diejenigen frey davon geblieben waren, oder doch nur einen leichten Anfall bekamen, welche täglich viel Obſt aßen; ob ſie gleich mit den Kranken umgiengen. Man hat viele Beyſpiele, daß die Kranken durch den bloßen täglichen Genuß des Obſtes die Geneſung ſehr geſchwind und leicht wieder erhielten. — Zur Präſervation genießt man, außer Kirſchen, Melonen, Citrullen, Apfelſinen, Zitronen, Limonien, ſäuerlichen Pomeranzen, Heidelbeeren, Maulbeeren, Johannisbeeren, Weintrauben, auch die Aepfel, Birnen, Pflaumen, mit Nutzen, die aber in der Ruhr ſelbſt nicht ſo annehmlich ſind, weil ſie weniger ſaftig, mehr derb und fleiſchicht ſind, und daher mehr Verdauungskräfte erfordern. — Man hat vorhin diejenigen Birnenſorten ausgenommen, von denen kein Fleiſch beym Eſſen im Munde übrig bleibt, ſondern im Saft zergeht. So hat man auch zur Cur den vorhin beſchriebenen **Börhaaviſchen** Aepfeltrank, doch ohne Muskaten, angeprieſen.

So ſehr vorbelobter Arzt gutes reifes Obſt anpreiſt, ſo ſehr widerräth er unreifes Obſt. Da er dieſes mit Einſchärfung nach einer andern nöthigen

diätetiſchen Regel thut, hierwider aber am meiſten gefehlet wird: ſo will ich deſſen Worte nicht im Auszuge herſchreiben, ſondern ſie ganz mittheilen, weil die Ruhr heutiges Tages unſere gemeinſte Epidemie iſt, und beſonders das Landvolk, welches keinen Arzt um und neben ſich hat, am meiſten davon ergriffen und getödtet wird. Zu der Zeit, ſpricht er, wenn die Ruhr graſſiret, präſerviren ſich Geſunde dadurch, daß ſie **wenig Fleiſch, viel reifes Obſt,** und lauter leicht verdauliche Speiſen eſſen. (Hiebey erinnere ich, daß man die Ertüffeln, auch diejenigen, die man übrigens als keine kranke Frucht, dergleichen die zu frühzeitig aus der Erde genommene, eiſermadichte, oder galmicht ſchmeckende, oder in ſumpfichtem Erdreiche erwachſene Ertüffeln ſind, blos als eine ſchwer verdauliche Koſt, die der Magen nicht gut verdauen, und von den äußerſt geſchwächten Gedärmen nicht fortgetrieben werden könne, völlig vermeiden ſolle, da ſelbige vom Auguſt, als der gewöhnlichſten Ruhrzeit an, die tägliche Koſt bey den Landleuten, Morgens, Mittags und Abends ausmachen.) Dabey können die Geſunden etwas Wein trinken; denn derſelbe iſt ein Mittel wider die Furcht, und er machet den Gebrauch der kühlenden Vorbeugungsmittel ſogar Schwachen erträglich. Er ſchränket auch die Anwendung des Grundſatzes ein: daß alles, was nur blähet und erſchlappet, zur Fäulniß geneigt mache. Den Arbeitsleuten und Landleuten kann man nicht genug einprägen, daß ſie, nach geſchehener **Erhitzung, das kalte Waſſer nicht gar zu geſchwind und gar zu häufig in den Leib hineingießen.** Man hat bemerket, daß diejenigen entweder gar nicht von der Ruhr befallen worden ſind, oder ſolche nur ſehr leicht hatten, **welche wenig gegeſſen,** noch **weniger und gar nicht kalt getrunken hatten,**

und

und den Körper in einer ſtarken Ausdünſtung ſowohl des Tages, als inſonderheit des Nachts im Bette, unterhielten. (In vielen Gegenden ſchläft das Landvolk des Nachts draußen, das Vieh zu hüten, auf bloßer Erde, ohne Unter- und Oberdecke, iſt es denn Wunder, daß mancher Orten die Ruhr mehr gangbar iſt, als anderswo?) Ich finde auch nöthig zu erinnern, daß man zur Zeit einer Ruhrepidemie diejenigen Nahrungsmittel nicht in Menge genieße, die leicht einen Durchfall erregen, als **unreifes Obſt, ſaures und junges Bier**, und dergleichen. (Das geringe Landvolk, Kinder und Geſinde, fehlet wider dieſe Vorſchrift am meiſten. Es kann vielmals die Zeit nicht erwarten, ehe das Obſt reif iſt, füllet ſich damit den Leib aufs gierigſte voll, und machet ſich daher eine Diſpoſition oder Anlage zur Ruhr mittelſt davon entſtehender Durchfälle. Jede Hausmutter, die dieſes lieſt, und ihr Geſinde zu ihrem eignen Vortheil geſund erhalten will, halte daſſelbe in Anſehung des Obſtes nicht zu knapp, und reiche ſelbigem davon, wenn es reif iſt, in rohem und gekochtem Zuſtande. Wo man es daran fehlen läßt, erreget man dem Geſinde eine Gierigkeit nach Obſt, daß es ſelbiges auch bey Nachtzeit aufſuchet, und deſto mehr, da es noch unreif iſt, ſtiehlt und hineinfrißt, je mehr es weis, daß ſelbigem von dem reifen Obſte gar nichts zu Theile werde. Hingegen machet man das Geſinde ziemlich gleichgültig gegen das unreife Obſt, wenn ihm bekannt iſt, daß die menſchenfreundliche Hausmutter es zu ſeiner Zeit gar nicht leer ausgehen laſſe.) Obgleich unreifes Obſt, ſaures und junges Bier und dergleichen, für ſich keine Ruhr hervorzubringen im Stande ſind; ſo können ſie doch bey Körpern, die ein ſcharfes, hitziges Blut, oder eine faule verderbte Galle haben, durch den erregten Durchfall und den damit verbundenen Reiz

das Blut zu ſehr nach den Gedärmen leiten, eine entzündliche Stockung verurſachen, oder die gallichte Unreinigkeit in Bewegung ſetzen, und alſo auf eine oder die andre Art eine Ruhr hervorbringen.

Da man mir dieſe kleine Ausſchweiſung, in Anſehung einer der allergrößten Krankheiten, die vielmals unſre Dörfer von Volk entblößet, verzeihen wird, ſo will ich noch hinzuſetzen: daß, außer dem Fleiſche, Fleiſchbrühen, Eyern, Butter, Fett, Käſe, hart und ſchwer verdaulichen Speiſen, darunter auch alle Mehlſpeiſen mit begriffen ſind, die Milch und Sahne oder Rohm, in der Ruhr ſehr ſchaden. Die Milch, ſaget vorbelobter Diätetiker, muß in einem ſchwachen und unreinen Magen gerinnen, und zu einem dicken Quarke werden. Daher vermehret die Milch das Bauchgrimmen in der Ruhr, ſie erreget Brechen, vermindert die Stuhlgänge, machet ſchmerzhaftes Würgen und Magendrücken, ſtopfet auch wohl die Ruhr ganz, daß der Tod darauf erfolget, oder andere gefährliche Krankheiten entſtehen. (So ſah ein mir benachbarter Geiſtlicher in ſeinem Filialdorfe, wo in vorigem Sommer die Ruhr wankte, viele ſeiner Ruhrkranken Pfarrkinder Milch begehren und eſſen. Er warnete dawider ſeine Gemeinde, ſobald er dieſen Diätfehler entdeckte. Denn, die Milch gegeſſen hatten, mußten unter dem ſchrecklichſten Grimmen den Geiſt aufgeben.) Endlich warnet noch D. Zückert in der Ruhr wider anhaltende, ſtopfende und zuſammenziehende Dinge, die nur erſt am Ende der Krankheit, wenn die Ausleerungen hinlänglich geſchehen ſind, und wenig oder nichts von der ſcharfen Materie in den Gedärmen zurückgeblieben, dienlich ſeyn können. Allein ſie ſind nur in der ſo genannten Magenruhr, die nämlich aus Verderbung des Magens entſtanden ſind, zu gebrauchen. In der wahren Ruhr aber bringen

ſie

ſie deſto unſeligere Folgen, je früher ſie gebrauchet werden. Gewürze, Wein und Branntwein (mit welchem letztern Getränke man den Ruhrkranken auf dem Lande vielmals in Häuſern, die eben nicht zum Pöbel gehören, gleich zuſpricht) ſind eben ſo gefährlich und tödtend. Daß aber, ſaget Zückert ferner, die zuſammenziehenden, ſtopfenden, hitzigen und geiſtigen Mittel bisweilen zu helfen ſcheinen, rühret nur daher, daß man einen Durchlauf von der Ruhr, oder die nichtsbedeutenden Ruhren von den wichtigern, nicht zu unterſcheiden weis. In einem Durchlauſe ohne Materie läßt ſich die gute Wirkung dieſer Dinge wohl begreifen, weil der Durchlauf geheilet iſt, ſo bald man die Schlappigkeit der Gedärme geheilet hat. Durchlauf und Ruhr erſcheinen oft zu einerley Zeit, und was man für den Durchlauf gut befunden hat, will man ſodann auch auf die Ruhr ausdehnen, welches doch wider die Erfahrung und geſunde Vernunft iſt. Bey einem böſen Durchlaufe iſt der Wein eine ſehr gleichgültige Sache, und man trinket denſelben mit Nutzen. Eben ſo weniges Bedenken darf man ſich mit Gewürze im Durchlaufe machen. Aber alles dieſes beweiſt in Abſicht auf die eigentliche Ruhr nichts. Es giebt auch nichts bedeutende Fälle der Ruhr. Dahin ſind beſonders ſolche zu zählen, bey denen die Galle keine Schuld hat, wo **keine Entzündung** und ſehr **wenig Fieber** vorhanden iſt, und die alſo äußerſt gutartig ſind. In ſolchen Ruhren hat man ſich der anhaltenden und erwärmenden Mittel ohne Nachtheil bedienet. Aber dieſes alles würde man mit dem größten Schaden auf die ſo genannten faulen oder gallichten Ruhren, und auf Ruhren mit Entzündung anwenden. —

Pflaumen. Sie können ſchaden, wenn ſie zu häufig, zumal friſch und roh, gegeſſen werden, und werden gewiß zu Krankheiten Gelegenheit geben, wenn

man unreife, abgefallene, und mit Würmern beſetzte eſſen wollte. Sie werden aber auf mancherley Art nützlich, wenn man ſie mäßig, und zumal getrocknet, genießt. Was man von anderm ſüßſäuerlichem Obſte erwartet, erhält man gewiß auch von dieſem. Zu Stillung des Durſtes und der Hitze ſind ſie nicht allein überhaupt dienlich, ſondern ſchicken ſich auch deswegen für die Kranken, vorzüglich ſolche, welche mit hitzigen Fiebern beſchweret ſind; indem dadurch die Neigung der Säfte zur Fäulniß kräftig verändert, auch die Oeffnung des Leibes auf die beſte Weiſe unterhalten wird. Die gelben Früchte, die kleinern Spillinge und größern Marunken, halten einige überhaupt für ſchädlich, und der öffentliche Verkauf iſt in manchen Oertern verboten. Es iſt auch nicht zu leugnen, daß der häufige Genuß davon leicht zum Durchfalle, und vielleicht auch zur Ruhr, Gelegenheit geben könne. Sie ſind äußerſt ſaftig und ſüße, und daher zur Gährung geneigt. Wer aber ſolche mäßig ſpeiſet, wird dabey in keine Gefahr laufen. (Die ſo genannten Spillinge, die faſt in allen Bauergärten zu finden, weil dieſer Baum, wie der Pflaumenbaum, von ſelbſt ohne ſonderliche Pflege aufwächſt, ſind wohl deshalb als ſchädlich gehalten worden; da man noch vor wenig Jahren alle Ruhren vom Obſteſſen herleitete. Nun brachen dieſe Krankheiten, wie noch ietzt, öfters ſchon zu Anfange des Auguſts aus. Man fand aber zu ſolcher Zeit kein reifes eßbares Obſt in den Bauergärten, als Spillinge, oder einige Marunkenarten, daher mußten es dieſe am erſten entgelten, und ſich nun die ganze Schuld der Ruhr aufbürden laſſen. Man folge nur der zuvor angeführten Anweiſung, des neuen Schauplatzes der Natur, und eſſe eine ſo wohlſchmeckende Frucht mäßig, ſo wird man, wie ich es von vielen Häuſern weis, ſolche ohne allen Schaden genießen können.)

Kir-

Kirſchen. Die friſchen, ſonderlich ſauren Kirſchen, können als ein auflöſendes Mittel denjenigen empfohlen werden, welche mit langwierigen Krankheiten beſchweret ſind, ſo von einer Verſtopfung der Eingeweide ihren Urſprung haben. Hr. van Swieten lobet ſolche wider die Melancholie und andere dergleichen Krankheiten, und befiehlt, ſolche ſo häufig zu genießen, bis ein Durchfall dadurch erreget wird, welcher auch nicht zu verſtopfen iſt. Bey hitzigen Fiebern geben ſolche auch abgekochet eine Kühlung und nützliches Getränke. Das Kirſchwaſſer, ſo man in den Apotheken findet, und welches ſeinen Geſchmack und Kraft von den Kernen hat, wird in England ſonderlich wider die convulſiviſchen Bewegungen gebrauchet; welches aber mit Beſtand davon nicht zu hoffen, und überhaupt den Kirſchen eine wirklich lindernde, die Nerven beſänftigende Kraft nicht beyzulegen iſt. Durch den angenehmen Geruch empfiehlt ſich dieſes Waſſer vielen Kranken, und es kann als ein kühlendes und erquickendes Mittel angeſehen werden.

Aprikoſen. Dieſe Frucht gehöret zu denjenigen Arten Obſt, welche roh gegeſſen werden, und ſie iſt dem Magen zuträglicher, als Pflaumen und Pfirſichen.

Pfirſichen. Ob der Genuß der Pfirſichen der Geſundheit nachtheilig oder nützlich ſey, iſt überhaupt nicht füglich zu beſtimmen. Einige der ältern Schriftſteller, als Julius Columella, ſcheinen zu behaupten, daß dieſe Früchte aus Perſien abſtammen, und daſelbſt giftig ſeyn; in Aegypten aber durch die gute Beſchaffenheit des Landes milder und verbeſſert werden; Plinius aber behauptet, daß dieſes von einem andern Baume, Perſea genannt, zu verſtehen ſey. Galen und andre ältere Aerzte verwerfen dieſe Frucht, indem ſie dem Magen ſchädlich ſey, leicht zu Fiebern Gelegenheit

genheit gebe, und ſo gar die Nieren verletze. Hingegen Dioscorides behauptet, daß kein Nahrungsmittel unſchädlicher ſey, als dieſes. Und wir treten dieſer Meynung bey, wollen aber gerne zugeben, daß der Mißbrauch und häufige Genuß dieſer Frucht, wie aller andern von dergleichen Art, leicht Schaden, Schwäche in den Gedärmen, Blähungen, Durchfall, und dergleichen erregen könne. Choleriſchen, hitzigen und trockenen Körpern, zumal wenn ſie mit Verſtopfung des Leibes geplaget ſind, ſoll man die Pfirſichen als ein Arzneymittel empfehlen. Ob Wein zu dieſer Frucht zu trinken, oder nicht, wird von einigen gerathen, von andern aber nicht. Wir halten es mit den erſtern, und wer einen ſchwachen Magen hat, und leicht durchfällig wird, kann und ſoll Pfirſichen mit Wein genießen; ſie werden alsdann eine wahre Herz- oder vielmehr Magenſtärkung ſeyn, obgleich der angenehme und weinartige Geſchmack ohne Wein ſich noch beſſer empfinden und als ein Labſal gebrauchen läßt.

Der Kern oder Saame wird als ein urintreibendes und Wurmmittel empfohlen. Man genießt ſolche roh, oder bereitet mit Waſſer eine Milch daraus. Von dem darüber abgezogenen Weingeiſte, oder ſo genannten Perſico, darf man dieſe Wirkung nicht erwarten; es wird ſolcher Weingeiſt wirken und ſchaden, wenn er noch ſo lieblich angemachet worden iſt.

Erdbeeren. Dieſe angenehme Frucht gehöret nicht nur zu unſern Speiſefrüchten, ſondern hat auch, wie die Blätter und Wurzeln, eine Stelle unter den Arzneymitteln erhalten. Es iſt kaum zu fürchten, daß auch der öftere und häufige Genuß derſelben ſchädlich ſeyn dürfte. Denn was einige Schriftſteller von Ohnmacht, Schwindel und dergleichen Zufällen, welche darauf erfolget, angemerket haben, kann unmöglich dieſer Frucht zugeſchrieben werden; oder ſelbige

müßte

müßte durch andere Zufälle, Mehlthau, Inſecten u. ſ. f. verunreiniget und gleichſam vergiftet werden ſeyn. Daher man auch dieſe Beeren, ehe man ſie ſpeiſet, billig abzuwaſchen und zu reinigen pfleget. Sie haben die allgemeinen Tugenden unſrer weinſäuerlichen Früchte: ſie kühlen, ſtillen den Durſt, erweichen den Leib, treiben den Urin, eröffnen die Verſtopfungen der Eingeweide; beſonders verdienet angemerket zu werden, daß ſie den Weinſtein der Zähne auflöſen; und deswegen werden ſie auch wider den Stein und die Gicht empfohlen. Herr von Linné hat ſelbſt gemeldet, wie er ehedem Anfälle der Gicht erlitten, nachher aber, da er jährlich Erdbeeren in Menge gegeſſen, gänzlich davon befreyet geblieben. Hofmann preiſet ſolche den Schwindſüchtigen an, und Herr van Swieten führet ein Exempel an, daß ein Raſender, welcher etliche Wochen hindurch täglich gegen zwanzig Pfund Erdbeeren gegeſſen, und wodurch ein Durchfall erreget worden, völlig geneſen. Man pfleget ſolche mit Zucker beſtreuet, oder in Milch und Wein eingeweichet, zu ſpeiſen. Wegen der Milch könnte einiges Bedenken ſeyn, da ſelbige durch die entwickelte Säure leicht im Magen gerinnen dürfte. Doch eſſen viele Heidelbeeren mit Milch, ohne daß Klagen darüber geführet werden. Wenigſtens werden nur ganz ſchwache Magen dergleichen rothe und weiße Vermiſchung meiden dürfen. Einige wollen auch behaupten, daß der zugeſetzte Wein ſolche unverdaulicher mache, aber gewiß ohne Grund. Auch iſt es höchſt unwahrſcheinlich, daß die kleinen Saamen dieſer Früchte unverändert mit dem Urine abgehen ſollten, ob man gleich zugeben muß, daß ſelbige in dem Magen nicht verdauet werden. Das ſchwärzlichte Weſen, welches ſich auf dem Boden des Gefäßes zeiget, worinnen Erdbeeren mit Wein geweichet

ſind,

ſind, iſt nichts ſchädliches, ſondern ein Theil der verdorreten Griſſel der Fruchtkeime. Die mit Zucker abgekochten, oder eingemachten, werden nicht viel unwirkſamer ſeyn, als die friſchen. Die Erdbeerenblätter könnte man ſtatt des chineſiſchen Thees gebrauchen, wie denn wirklich der daraus mit kochendem Waſſer bereitete Trank nicht unangenehm ſchmecket, und zugleich etwas ähnliches mit dem rechten Theetranke hat.

Heidelbeeren, Blaubeeren, Kühteken, Beſingen. Wenn ſchwachen Magen Erdbeeren mit Milch nicht bekommen wollen, ſo können ſie deſto mehr mit Heidelbeeren und Milch zufrieden ſeyn. Denn die Heidelbeeren haben eine zuſammenziehende Kraft, daher ſie ſowohl kalt mit Milch gegeſſen, als auch zur Suppe gekochet, nicht das geringſte Grimmen im Bauche verurſachen. Ja viele pflegen dieſe Frucht dann am liebſten zu eſſen, wenn ſie zuvor eine Koſt gehabt, von welcher ſie Blähungen oder Durchfall befürchten. Die Lappen mengen ſolche unter ihre Käſe, ſo ſie von Rennthiermilch machen, und halten ſolche für einen Leckerbiſſen. Man trocknet auch die Beeren, da ſie ihre zuſammenziehende Kraft ſtärker äußern, und bey Durchfällen gebrauchet werden. Nach einigen neuern Erfahrungen dienet dieſe Frucht wider den Stein, und ſoll mit der Bärentraube einerley Eigenſchaft haben, und der häufige Genuß dieſer Heidelbeeren das beſte Verwahrungsmittel dafür abgeben. Nach unſern Seeſtädten werden viele Frachten auf Karren und Wägen hingefahren, um die abſtehenden Franzweine damit aufzuſtutzen und zu ändern, hiemit alſo den wahren Pontac nachzumachen, woven dieſe Weine auch die Farbe und den anziehenden Geſchmack erhalten. Und dieſe Weinaufſtutzung iſt weit geſünder, als alle andre Arten, beſonders mit Alaune und Farbeholze, wovon ein ſehr ungeſunder rother Wein entſteht, den der

Kenner aber durch den Geſchmack ſchon zu unterſcheiden weis. Da es auch bekannt iſt, daß gedörrete Heidelbeeren auch häufig nach Frankreich verſahren werden, ſo muß man daſelbſt den weißen Wein ebenfalls damit färben und in Pontac umſchaffen, und daß dieſes gewiß ſey, ſieht man öfters an den aus Frankreich unmittelbar erhaltenen Weingefäßen, an deren Holze vielmals die Hülſen der Beeren häufig auf dem Boden gefunden werden. Man muß daher ſagen, daß dieſe Frucht faſt mehr vertrunken als verſpeiſet werde. Denn welcher Wein wird ſo häufig in der Welt als Pontac getrunken? Der wahre Pontac wächſt nur in einem ſehr kleinen Reviere, und es iſt zu glauben, daß von dieſem wahren Pontac kaum zehen Ochshöſt jährlich aus Frankreich ausgehen mögen.

Preußelbeeren. Dieſe Beeren haben einen ſäuerlichen zuſammenziehenden Geſchmack, und werden für ſich nicht gegeſſen. Wenn aber ſolche für ſich allein bey gelindem Feuer eingeſotten werden, damit ſie ſich deſto beſſer halten, und hernach mit Wein und Zucker vermiſchet werden, ſind ſie nicht allein eine angenehme Speiſe, und werden auch von vielen unter uns ſtatt des Sallats zum Braten gegeſſen, ſondern auch ein nützliches Arzneymittel, indem ſie kühlen und erfriſchen, auch zugleich ſtärken, und bey hitzigen Fiebern auch ſchwachen Magen nützlich ſeyn.

Hindbeeren werden theils roh für ſich, theils mit Zucker und Wein, gegeſſen. Dieſe Frucht wird von Wanzen ſehr heimgeſuchet. Man muß daher im Frühlinge, da ohnedem die Hindbeerſträuche beſchnitten werden, Kalk mit Waſſer anmachen, und ſolche damit, ehe ſie noch austreiben, beſtreichen, wodurch dieſes Ungeziefer ſo ziemlich abgehalten wird. Verſpüret man es aber doch an der Frucht, ſo muß man die Beeren in einen Durchſchlag legen, dieſen in Waſ-

ſer ſetzen, den Durchſchlag gemächlich umſchütteln, und die ſodann oben aufſchwimmende Wanzen abnehmen, und dieſes Geſchäffte einigemal wiederholen. Vielmals aber ſind in der Frucht weiße Maden, die im Waſſer nicht herausgehen. In dieſem Falle muß man die Beeren in einer Schüſſel oder auf einem Tiſche dünne neben einander hinlegen. Nach einer Weile werden die Maden von ſelbſt herausgehen, und die Beeren verlaſſen, welche ſodann wieder zuſammengeleſen werden. Man hat übrigens an dieſen Beeren in der heißen Jahreszeit eine ſehr geſunde und kühlende Speiſe, welche ſowohl als ihr ausgepreßter Saft ein angenehmes Labſal für Patienten in hitzigen Krankheiten iſt. Der Hindbeerenſaft wird gemeiniglich ſo ausgepreſſet: Man nimmt ein Pfund von dieſer Frucht, (mit Erdbeeren, Johannisbeeren und ſauren Kirſchen wird eben ſo verfahren) thut dazu ein Quart Waſſer, preſſet dieſes zuſammen aus, thut ein Viertelpfund Zucker hinzu, rühret alles zuſammen wohl um, und wenn ſich der Zucker gänzlich aufgelöſet hat, läßt man das Waſſer durch den Filtrirſack laufen, und verwahret es im Kühlen. In das Erdbeerenwaſſer pfleget man noch den Saft von einer Zitrone hineinzupreſſen. Bey den andern Früchten aber iſt dieſes nicht nöthig. Kochet man aber die Hindbeeren ganz, oder nur den ausgepreßten Saft mit Zucker, ſo erhält man ein vorzüglich angenehmes Eingemachtes, welches zu allerley Backwerk zu gebrauchen iſt.

Brombeeren ſind weniger geachtet, als die Hindbeeren. Da ſie aber einige Wochen nachher erſt reif ſind, wenn keine Hindbeeren mehr zu finden, ſo werden ſie in manchen Häuſern alsdann entweder roh für ſich, oder mit Wein und Zucker gegeſſen. Man muß ſie zuvor in Waſſer wohl abſpülen, weil ſie gemeiniglich mit vielen kleinen Spinnen beſetzet ſind. Dieſe

Frucht

Frucht hat ebenfalls eine kühlende Eigenſchaft, daher ſie ſowohl Geſunden als Kranken dienlich iſt.

Johannisbeeren werden mit und ohne Zucker gegeſſen, und ſind eine angenehme Kühlung bey der Sommerhitze für Geſunde, oder in hitzigen Krankheiten für Patienten, bey welchen ſie deſto nützlicher ſind, da ſie der Fäulniß widerſtehen. Man kann dieſe Beeren bis faſt in den September an ihren Sträuchern hängen laſſen, um ſie recht lange friſch zu genießen, welches mit keiner andern Frucht angeht, die bald nach ihrer Reife abfällt oder verfaulet. Es iſt auch ſehr gewöhnlich, den Saft zu einer Gallerte einzukochen, ihn hernach beym Gebrauche in Waſſer zu verdünnen, um, beym Abgange friſcher Beeren, daran einen angenehmen Kühltrank zu haben. So wird auch ein angenehmer Wein aus dieſen Beeren bereitet, welcher geſünder als viele ausländiſche Weine, die uns ſelten ohne Zuſatz und Schmiererey zur Hand kommen, zu achten iſt.

Stachelbeeren werden theils grün, theils reif gegeſſen. Wenn ſie grün und unreif ſind, kochet man ſie entweder mit jungen Tauben, jungen Hühnern, Kalbfleiſch und Fiſchen; oder ſchmoret ſie beſonders mit Zucker, um ſie ſtatt des Sallats zum Braten zu genießen. Man hat daran eine ganz geſunde Koſt, welcher eine etwas anhaltende Kraft abgemerket wird. Die reifen Stachelbeeren kann man auch als eine geſunde Frucht wohl genießen, zumal wenn die ſchwer verdauliche Hülſe nicht mit gegeſſen wird.

Maulbeeren ſind entweder die Frucht des ſchwarzen oder des weißen Maulbeerbaums. Die erſtere wird gemeiniglich nur gegeſſen, indem die letztere einen matten ſüßlichten Geſchmack hat. Die Frucht des ſchwarzen Maulbeerbaums iſt von einem angenehmen ſüßſäuerlichen Geſchmacke, und es iſt nur Schade, daß

ſie in wenig Tagen faulet, wenn ſie völlig ſchwarz und reif geworden; und doch iſt ſie nicht eher zu genießen. Sie wird ſo roh, wie ſie vom Baume kömmt, gegeſſen, und da die Beeren nicht auf einmal reif werden, ſo muß man leinene Laken unter den Maulbeerbaum ausbreiten, die Aeſte aufs gelindeſte anrühren oder bewegen, worauf die reifen Beeren abfallen werden. Es iſt aber dieſes nur bey hohen Bäumen nöthig, von welchen man die Frucht mit der Hand nicht ablangen kann. Auch verſteht es ſich, daß man keine feine Tiſchtücher zum Auſſammeln der Beeren unterbreiten müſſe, weil ſie ſehr auslaufen und färben. Es iſt dieſe Frucht aber wegen ihrer kühlenden Tugend ſehr zu ſchätzen, daher man den Saft mit Zucker einkochet, und dieſen Syrup als ein ſehr erquickendes Mittel Patienten darreichet.

Weintrauben werden vom September bis in den ſpäteſten Herbſt hinein auf unſern Nachtiſchen ſtark gegeſſen. Sie können auch Kranken dienen, wenn ſie mäßig genoſſen werden. Denn ſie blähen gar ſehr, und die blanken Trauben faſt mehr als die rothen. Ihr Genuß bey Tiſche iſt am ſchicklichſten, wenn derbe und ſchwer verdauliche Speiſen zuvor gegeſſen werden; oder wenn dieſes nicht iſt, ſo muß man, wenn es an ſtarken Verdauungskräften fehlet, viel Butterbrod nacheſſen, auch von dem gewöhnlichen Tiſchgetränke ſpäter, und weniger denn ſonſt, zu ſich nehmen.

Feigen werden ſowohl friſch als getrocknet von uns gegeſſen. Die Einwohner auf den Inſeln des Archipelagus bedienen ſich derſelben, ſowohl der friſchen als der getrockneten, als eines Nahrungsmittels. Die friſchen verderben zwar leicht den Magen, machen Blähungen, und geben zu Durchfällen Gelegenheit. Vielleicht geſchieht dieſes nur bey uns, die wir dergleichen Speiſen nicht täglich gewohnt ſind. Galen ver-

verſichert, daß er ſich alles Obſtes enthalten, reiſe Feigen aber und Roſinen ohne Nachtheil gegeſſen habe. Wir bedienen uns öfterer der getrockneten, als der friſchen. Sie ſind bey Bruſt- und Lungenbeſchwerungen, dem kurzen Athem und dem Huſten zuträglich; ſie eröffnen mittelſt ihres Honigſaftes den Leib, führen die dicken, zähen Feuchtigkeiten aus der Bruſt ab, befreyen die Nieren vom Gries, und lindern die Schmerzen der Blaſe.

Mandeln werden in unſern Obſtgärten gewonnen, die meiſten aber uns aus Italien, Frankreich und Spanien zugeführet. Die italieniſchen, auch diejenigen, die aus Frankreich, ſonderlich der Provence kommen, werden **Florenzer** oder **Ambroſinmandeln**, die ſpaniſchen aber **Valenzermandeln** genannt. Man ſoll diejenigen wählen, welche friſch, äußerlich gelblicht, glatt und nicht runzlicht, inwendig weiß, und vom Geſchmacke ſüß und angenehm ſind. Wenn ſie alt werden, dünſtet die wäſſerichte Feuchtigkeit aus, und die Oeltheilchen verbinden ſich mehr mit einander, wodurch ſie gelblicht, ölicht, ſcharf, ranzicht, und mehr ſchädlich als nützlich werden. Die von den Würmern angefreſſenen taugen auch nichts, indem das Oel dadurch merklich verändert wird. Man ſoll auch vor dem Gebrauche das äußerliche gelblichte Häutchen abſondern, indem an ſelbigem ein ſtaubichtes harzichtes Pulver hängt, welches bey empfindlichen Perſonen leicht Huſten erregen kann. Geſunde und Kranke bedienen ſich derſelben. In den Ländern, wo ſie häufig wachſen, dienen ſie zur Speiſe und Nahrung; bey uns aber gehören ſie zu den Leckerbiſſen, und damit ihr Geſchmack noch angenehmer werde, pfleget man ſolche mit Zucker oder geſtoßenem Zimmt zu überziehen, und roh zu eſſen, oder auch, klein geſchnitten, mit verſchiedenen Speiſen und Ku-

chenwerk zu vermiſchen, oder klar zu reiben, oder zu ſtoßen, und ſie zu ſo genannten Mandeltorten, auch andern Torten, zu gebrauchen. So werden ſie auch zu einem davon zu bereitenden Mandelmuſe klein gerieben. Die ganzen Mandelkerne gehören unter die ſchwer zu verdauende Speiſen, und ſollen ſelbige im Magen aufgelöſet werden, ſo muß man ſie wohl zerkäuen. Die **Mandelmilch** kann man zwar auch unter die Delicateſſen rechnen, doch gehöret dieſe, wie auch das **Mandelöl**, mehr für die Kranken, für welche ſie einerley Tugenden haben, und daher in einerley Fällen nützlich ſeyn können. Die lindernde und ſchmerzſtillende Kraft ſcheint die vornehmſte zu ſeyn, wovon aber andere, als die kühlende, urintreibende u. ſ. f. abhangen.

Bittre Mandeln ſind, wie man aus der Erfahrung behaupten kann, Vögeln, Füchſen, Hunden, und mancherley Thieren ein wahres Gift, welches vorzüglich in die Nerven wirkt, und dadurch heftige Zuckungen und andere Zufälle erreget. Man verſpüret an Menſchen keinen Schaden, wenn ſie mit ſüßen Mandeln zu mancherley Kuchen vermiſchet, und hiedurch zu einem beſſern Geſchmacke erhöhet werden. Man giebt vor, daß die bittern Mandeln, vor der Mahlzeit genoſſen, die Trunkenheit abwenden ſollen, welches aber öfters Ausnahmen leiden dürfte; wie denn **Lorry** das Gegentheil an ſich ſelbſt wahrgenommen, und von dem Genuſſe zwölf bittrer Mandeln ganz trunken geworden iſt. Man muß daher ihren Genuß doch verdächtig halten, und ſich ihrer nur mäßig bedienen.

Pinien ſind die Frucht einer in Italien und Spanien zu einer anſehnlichen Höhe wachſenden Fichte, und wird bey uns zu verſchiedenen Speiſen geſetzet, die man auch in Krankheiten als ein nährendes, ſtärkendes, linderndes Arzneymittel gebrauchet. Beym Einkauf ſoll man

man diejenigen wählen, die weiß, groß und dicke, friſch, von der harten Schale und dem braunen Häutchen wohl gereiniget, ſüße, nicht ranzicht oder ſchimmlicht ſind.

Piſtacien ſind auch eine ausländiſche Frucht, deren es große und kleine giebt. Bey uns findet man nur die großen Piſtacien, welche ungefähr einer Haſelnuß gleichen. Die kleinen ſollen beſſer ſchmecken. Es werden ſowohl die Nüſſe, als auch der ausgemachte Kern, zu uns gebracht. Man wähle die friſchen, welche keinen ſcharfen, ranzichten Geſchmack haben. Als ein Nahrungsmittel können ſie völlig betrachtet, und ſchwachen Körpern empfohlen werden, indem ihre beygemiſchte Bitterkeit die Verdauung des Oelichten befördert, und die ſchwachen Eingeweide ſtärket. Man braucht ſie aber in der Küche zu Ragouts, Paſteten, Torten und dergleichen.

Nüſſe ſind verſchiedener Art. Die gemeinen Haſelnüſſe kommen nicht auf vornehme Tafeln, deſto mehr aber die Bartnüſſe oder **Lampertsnüſſe**, welche entweder in ihrer dicken erſten grünen Schale, wie ſie vom Baume kommen, oder getrocknet, nebſt andern Früchten auf den Nachtiſch kommen. Eben dieſe Lampertsnüſſe werden auch von den Zuckerbäckern kandiret, und zu Confect aufgeſetzet, auch als eine große Delicateſſe ſodann gegeſſen. Der gemeine Mann pflegt die Lampertsnüſſe Ruhrnüſſe zu nennen, weil ſie die Bauchflüſſe ſtopfen, und daher in der Ruhr gebrauchet werden, welches Mittel aber, wenn es nicht mit Vorſicht gebrauchet wird, wie ſolches zuvor von allen ſtopfenden Mitteln geſaget worden, nicht ſo ſchlechterdings anzurathen. Was aber den ordentlichen Tiſchgebrauch anbetrifft, ſo können ſie in Verbindung mit manchen Speiſen ſehr heilſam ſeyn. Hat man Speiſe gegeſſen, worauf man beſorglicher

übler Folgen halber nicht unmittelbar trinken darf, aber doch den Durſt nicht länger ertragen kann, was kann dann dienlicher ſeyn, als zu dieſen Nüſſen zu greifen. Eben ſo haben auch diejenigen, welche vom Obſteſſen leicht durchfällig werden, ein vortreflich es Mittel, ihren Beſorgniſſen abzuhelfen, wenn ſie, vor oder nach dem Genuſſe des andern Obſtes, dieſe Nüſſe eſſen. So kann man ſie auch ſtatt der Mandeln zu mancherley Speiſen ſetzen. Dieſerhalb ſollte der Anbau dieſer einheimiſchen und zugleich delicaten Frucht häufiger geſchehen. Denn die Lampertsnüſſe ſind bisher noch ſo rar unter uns, daß ſie in großen Städten von den Italienern nach dem Gewichte verkaufet werden. Die ſtarken Trinker, denen es zuweilen an genugſamer Trinkluſt fehlet, ſuchen ſich ſolche durch den Genuß dieſer Nüſſe zu erwecken, wiewohl ſie dieſe Abſicht mit den gemeinen Haſelnüſſen eben ſo gut, wo nicht mehr, erreichen können. Dieſes geſchieht vornehmlich nach ſauren Speiſen, auf welche der Trunk nicht recht ſchmecken will. **Wall- oder Wälſchnüſſe** werden lieber friſch als trocken gegeſſen, zu dem Ende ſie im Sande oder Mooße aufbewahret werden; wobey man aber zuſehen muß, daß ſie keinen multerichten Geſchmack davon gewinnen. Man giebt ſie entweder unausgemacht, in ihrer harten Schale, oder ausgemacht, und von der innern gelben Haut befreyet, auf den Tiſch. In dieſem Falle aber muß man ſie mit einem Meſſer von Meſſing von einander ſchneiden, weil ſie von Eiſen oder Stahl anlaufen und ſchwarz werden. Sie werden gemeiniglich mit oder ohne Salz gegeſſen, wenn ſie aber für Leckermäuler ſeyn ſollen, ſo werden die ausgeſchnittenen und wohl gereinigten Nüſſe ein wenig in Salzwaſſer eingeweichet, mit Zucker und Roſenwaſſer beſprenget, und auf Porcellain zu Tiſche gebracht. Dieſe friſchen Nüſſe ſind

nicht ſo ſchwer verdaulich als die Mandeln, und man bereitet auch davon eine ſo genannte **Nußmilch**, welche der Mandelmilch nichts nachgiebt. Wenn man die in Schalen wohl getrocknete Wallnüſſe wieder ihrem erſten friſchen Zuſtande gleich machen will, ſo leget man ſie in kaltes friſches Waſſer, welches einigemal mit anderm Waſſer abgewechſelt werden muß, bis der Kern inwendig aufgelaufen, und den friſchen Geſchmack angenommen hat. So geſund die friſchen oder wohl getrockneten Nüſſe ſind, ſo ungeſund ſind die alten verlegenen, die bereits einen ranzichten Geſchmack angenommen haben. Diejenigen, welche eine belegte Bruſt haben, und zur Heiſerkeit geneigt ſind, müſſen ſich der getrockneten Wallnüſſe enthalten, indem ſie bey vielen die Heiſerkeit vermehren. Sonſt hat man noch ein ſehr angenehmes Eſſen, welches auch heiſeren Perſonen unſchädlich iſt, wenn man getrocknete Wälſchnüſſe mit Borsderſer Aepfeln zuſammen ißt, wodurch der Geſchmack beyder Früchte ungemein verbeſſert wird, wie man ſolches bereits vor einigen Jahren in dem **Wittenbergiſchen Wochenblatte** bekannt gemacht hat. Es wird dieſer Nüſſe noch einmal gedacht werden, wenn man in der Folge einen verbeſſerten occidentaliſchen Kaffee vorſchlagen wird.

Die Güte der Zitronen, Apfelſinen und Pomeranzen iſt durchgängig bekannt, und über alle Zweifel hinausgeſetzet: daß man es überflüßig hält, ihre Tugenden anzurühmen. Dagegen aber will man noch zweer anderer Gartenfrüchte gedenken, über deren Geſundheit und Schädlichkeit die Schriftſteller nicht immer einerley Meynung geweſen.

Ob die **Gurken**, ſaget der **neue Schauplatz der Natur**, für ein Nahrungsmittel zu halten, und ob ihr Genuß dienlich oder ſchädlich ſey, läßt ſich überhaupt nicht füglich beſtimmen. Wegen der häufigen

wäſſerichten Feuchtigkeiten können ſie nicht viel und gute Nahrung geben; man pfleget nur die unreifen Früchte, welche einen grasbaften Geſchmack haben, zu genießen; die reifen Früchte ſind ganz unbrauchbar. Dieſe unreifen und rohen Früchte werden von einigen Aerzten den Kranken, ſonderlich denjenigen empfohlen, welche mit Verſtopfung der Eingeweide beſchweret ſind. Sie ſollen demnach eine zertheilende und auflöſende Kraft beſitzen, auch die ſchlechte Miſchung der Säfte verbeſſern. Ob aber diejenigen, welche ſchwache Verdauungswerkzeuge haben, dieſe Frucht durcharbeiten, und gehörig auflöſen möchten, iſt wohl zu überlegen, wenigſtens ſoll man ſolche zuvor ſchälen, oder auf andere Art zubereiten. (Wenn die Gurten mit Eſſig und klein geſchnittenem Specke gekochet werden, ſo erhält man davon eine weniger ſchwer verdauliche Koſt, wie deren Bereitung im erſten Bande der Hausmutter angewieſen worden.) Der ausgepreßte Saft, mit Zucker vermiſchet, ſoll den Schwindſüchtigen, und denjenigen, ſo Blut ausſpeyen, nützlich ſeyn. Beym Wechſelfieber loben einige den Genuß der Gurken, andere aber tadeln ihn.

Melonenfrüchte pfleget man in Italien und andern wärmern Ländern unreif, wie die Gurken, mit Salz und Eſſig einzulegen. Bey uns werden nur die reifen roh verſpeiſet. Sie geben eine leichte Nahrung, dämpfen die Hitze des Bluts, können die ſchleimichten Säfte auflöſen, und die trockenen Fibern anfeuchten und ſchlapp machen. Der häufige Genuß aber kann leicht ſchädlich ſeyn, Blähungen, Kolikſchmerzen und Durchfall erregen, auch zu Wechſelfiebern Gelegenheit geben. Den übeln Folgen vorzubauen, pflegen die Franzoſen nach den Melonen Rettig zu ſpeiſen, und die Deutſchen dieſe Frucht mit Salz und Pfeffer zu eſſen, und dabey ein Glas Wein zu trinken.

ken. Zucker auf das Fleiſch der Melonen geſtreuet, wird deſſen Beſchaffenheit nicht verbeſſern. Und doch will dieſe letzte Art, Melonen zu eſſen, faſt den meiſten belieben. Die Melonenkerner gehören zu den in der Arzneykunſt ſo genannten größern kühlenden Saamen, ſo man in der Apotheke aufbewahret. Ihr ölichtes, und mit Waſſer aufgelöſtes, milchartiges Weſen wird in allen Fällen nützen, wo Mandeln, Kürbiskerne und dergleichen dienlich ſind. An einigen Orten verfertiget man aus dieſen Kernen einen Teig, um daraus auf Reiſen oder in Krankheiten in der Geſchwindigkeit eine kühlende Milch oder Orgeat zu machen. Man nimmt von den vier ſo genannten kühlenden Saamen, als Gurken, Kürbiſſen, Angurien und Melonen, von jedem ein halb Pfund, wäſcht und trocknet ſie wieder ab, thut dazu zwölf Loth ſüße, und vier Loth bittere geſchälte Mandeln, ſtößt alles wohl in einem ſteinernen Mörſel, ſetzt zwey Pfund auf Zitronen abgeriebenen Zucker dazu, reibet alles wohl unter einander, und drücket die Maſſe in ein ſteinernes oder blechernes Gefäße feſte ein. Wenn man davon Gebrauch machen will, nimmt man zu einem halben Nößel Waſſer ungefähr eines Eyes groß von dieſem Teige, reibet dieſes mit einander, ſeiget es durch, und ſetzet dazu einige Tropfen Orangenwaſſer. (Anſtatt der ſüßen Mandeln kann man Wälſchnüſſe nehmen, und es iſt nicht nöthig, die vier kühlenden obgedachten Saamen alle mit einander zu nehmen. Wenn man nur Gurkenſaamen, oder Kürbiſſaamen, einen oder den andern, in der angegebenen Proportion allein hat, ſo hat man eine kühlende Milch, welche alle angerühmte Wirkung beweiſt.)

Waſſermelonen, Angurien, Zitrullen fängt man an, ſeit kurzer Zeit in einigen Gegenden unter uns häufiger, als ſonſt, zu bauen und zu eſſen; vielleicht

bies

blos darüm, um eine ſonſt weniger bekannt und geachtet geweſene Speiſe mehr haben zu wollen. Die Waſſermelone wächſt in Apulien, Calabrien und Sicilien wild, wird aber in Italien, Spanien, Portugal und Ungarn, auch in beyden Indien, häufig gebauet. Sie iſt gemeiniglich in der Größe eines mäßigen Kürbiſſes, rundlich, hart, glatt, ſchwarzgrün, und mit blaßgrünen oder weißlichten Flecken beſprenget. Das Fleiſch iſt feſte, gleichſam gefroren, röthlich, manchmal auch weißgelblicht, und von einem wäſſerichten Geſchmacke. Sie ſind ſonſt unter uns weniger geachtet geweſen, als die Melonen, indem ihnen das Angenehme im Geruche und Geſchmacke fehlet, welches dieſe beſitzen. Das Fleiſch kühlet ungemein ſtark, und iſt daher denenjenigen, welche in warmen Ländern wohnen, und überdies hitzige Getränke genießen müſſen, höchſt zuträglich. Wollte man aber dergleichen unter uns häufig ſpeiſen, ſo möchte leicht Kolik, Durchfall und Ruhr daraus entſtehen. Um dieſe nachtheilige Wirkung deſto ſicherer zu verhüten, ſoll man Salz und Pfeffer dabey gebrauchen. (Es iſt daher ſehr unſicher, wenn man ſie mit vielem Zucker, wie man hier zu Lande zu thun pfleget, verbeſſern will.) In Frankreich und andern Ländern werden dieſe Früchte auch in der Küche durch Braten und Kochen verſchiedentlich zugerichtet. Man pfleget auch daſelbſt das gekochte Fleiſch mit Mehl zu vermiſchen, und Brod daraus zu backen, welches ſchön gelb und ſchmackhaft, und denjenigen ſehr geſund ſeyn ſoll, die einer Erfriſchung benöthiget ſind. Einige Gärtner hier zu Lande pflegen die Früchte, wenn ſie bald ihre Größe erlangt haben, ganz in die Erde zu ſcharren, in der Meynung: daß ſie davon noch größer werden ſollen. Es ſcheint aber ſchädlich, die Sonnenſtrahlen ganz davon abzuhalten, da unſer Klima ohnehin zu dieſer Frucht nicht heiß genug iſt.

iſt. Die Reiſe der Frucht erkennt man am beſten durch den Klang. Man kann dieſe viel länger, als die Melonen, gut erhalten, wenn ſie gleich ſchon abgenommen worden.

Ich glaube, ich würde den allerwichtigſten Artikel vom Obſteſſen für manche Perſonen, die mit Blähungen und Blähungskrämpfen beſchweret ſind, nicht erſchöpfet haben, wenn ich ihnen dasjenige verenthielte, was ſie nach D. Zückerts mediciniſchem Tiſchbuche davon in Acht zu nehmen haben. Hier wird nämlich folgendes geſaget: Das friſche Obſt erzeuget auch Blähungen; vornehmlich blähen die ſüßen Früchte, rohen Aepfel, Birnen, Feigen, Weintrauben, Erdbeeren, große Roſinen, Pflaumen, gar ſehr, und erfüllen den Magen mit ſauern Unreinigkeiten, wenn derſelbe ſchlechte Verdauungskräfte hat. Kirſchen, Hindbeeren und dergleichen Früchte, bekommen dieſen Subjecten beſſer. Sie haben aber bey dem Genuſſe alles Obſtes das zu beobachten, daß ſie ſelten und wenig, und zu der Zeit, wenn der Magen von andern Speiſen leer iſt, davon genießen, deſſen Verdauung mit Zucker erleichtern, und ein Glas Wein darauf trinken. Das gebackene Obſt blähet noch weit mehr. Das gekochte friſche Obſt iſt in ſeinen Theilen aufgelöſter, zärter, weniger blähend, und daher allen denen geſünder, die einen ſchwachen Magen haben. Wenn man, nachdem der Magen ſchon mit vielen andern Speiſen angefüllet worden, noch viel Obſt ißt, ſo entſteht eine Gährung, welche die Cholera und den Durchfall machet.

So geſund und gutartig das reiſe Obſt an ſich ſelbſt iſt, ſo ſehr viele Rückſicht muß man bey deſſen Genuſſe auf die Schwäche des Magens, auf die Beſchaffenheit der Galle, und auf die Menge der Winde haben, welche die Gedärme aufſpannen. Wenn eine

bloße

bloße Schwäche des Magens, ohne Unreinigkeit, ohne Auſſpannung der Gedärme von Winden vorhanden iſt, wie ſolches bey Geneſenden, Schwächlichen, und in einigen Nervenkrankheiten der Fall iſt; ſo wird zwar aus dem genoſſenen Obſte viel Luft erzeuget, welche die ſchwachen Gedärme aufſpannet. Allein dieſe Wirkung kann, nach dem Urtheile einiger Aerzte, nicht lange währen, weil die erzeugte Luft nach geſtillter Gährung wieder von den Säften der Früchte eingeſchlucket wird. Diejenigen Perſonen, bey welchen obiger Fall ſtatt findet, können das Obſt mäßig genießen. Wenn ſie ſolches in Menge eſſen, ſo blähet es zwar nicht ſo ſtark; weil es durchſchlägt, und die erzeugten Winde durch die Stuhlgänge mit abführt: aber es erſchlappet alsdenn die Gedärme, und vermehret die Schwäche. Bey Hypochondriſten und bey allen ſolchen Kranken, wo die Gedärme mit groben Cruditäten angefullet, oder von Winden aufgeſpannet ſind, kann man ſelten darauf rechnen, daß das häufig genoſſene Obſt Durchfälle errege: vielmehr nimmt die Menge der Luft zu, die Aufſpannung der Gedärme wird größer, und die Plagen nehmen überhand. Sollte hier das Obſt nichts ſchaden, ſo müßten die Gedärme von den eingeſchloſſenen Winden und von den vorhandenen Cruditäten etwas geleeret ſeyn. Bey vielen Perſonen iſt die Schwäche des Magens nicht die Urſache, ſondern die Folge der Unverdaulichkeit, wenn wegen eines Fehlers der Galle die Verdauung unmöglich iſt. Unvollkommen wird die Verdauung allemal, wenn die Galle zu wäſſericht, oder gegentheils zu dick und zähe iſt. Werden dieſe Fehler verbeſſert, ſo läßt ſich die Schwäche des Magens bald heben, und die Verdauung geht gut von ſtatten. Nun iſt kein beſſeres Verdauungs- und Auflöſungsmittel der Galle, als das Obſt, welches daher in der Gelbſucht und den melan-

melancholiſchen Krankheiten ſo ſpecifiſch wirket. Aber man begreift auch leicht, daß das Obſt im entgegengeſetzten Zuſtande der Galle nicht dienlich ſeyn könne. Wo eine wäſſerichte Galle an der Unverdaulichkeit Schuld iſt, da wird dieſe zu wäſſerichte Beſchaffenheit durch den Genuß des Obſtes vermehret. Man muß vielmehr die Galle durch bittere Dinge conſiſtenter und wirkſamer machen. Ich kenne große Aerzte, die es lächerlich finden, ein Glas Wein nach genoſſenem Obſte trinken zu laſſen. Sie behaupten, daß dadurch eine größere Gährung hervorgebracht wird. Mich dünket aber, daß man einigen Unterſchied zu machen habe. Die ſüßen Weine, die eine unvollkommene Gährung erlitten haben, ſchicken ſich allerdings nicht zum Obſte, weil ſie mit demſelben aufs neue in Gährung gerathen, und freylich alle Uebel, die aus Blähungen entſtehen, vermehren. Aber die gut ausgegohrnen reinen rothen und alten ſauren Weine können, mit dem Obſte vermiſchet, keine größere Gährung im Magen erregen, als das Obſt für ſich allein machet. Dagegen ſind ſie offenbar dazu dienlich, daß ſie durch ihre Wärme und zuſammenziehende und ſtärkende Kraft die kühlende Eigenſchaft des Obſtes verbeſſern, die Erſchlappung der Gedärme verhüten, die vom Obſte erzeugten Blähungen forttreiben, und auch wohl durch ihren Reiz verurſachen, daß das Obſt leichter durchſchlägt. Ich habe daher immer den beſten Erfolg vom ſehr mäßigen Genuſſe des Weins, nach zu ſich genommenem Obſte, geſehen; nur nehme ich den Fall aus, da ſich eine überhand genommene Säure im Magen befindet, welche bey manchen Hypochondriſten ſo ſtark iſt, daß man ſie ſchwer dämpfen kann. Wer ſich in dieſem Falle befindet, und daher außer den Blähungskrämpfen auch oft Magenſchmerzen leidet, der muß alles Obſt ſchlechterdings meiden, weil es ohnfehlbar

fehlbar die Magenſäure vermehret, und gewaltige Krämpfe erreget. Der Zuſatz des Zuckers zum Obſte hilft alsdann wenig oder nichts. Noch ſchädlicher iſt dieſen Subjecten der Wein nach genoſſenem Obſte, weil er im Magen ſogleich zu Eſſige wird.

22) Kaffee, Arten deſſelben, beſte Zubereitungsart zum Getränke, Gebrauch, Nutzen und Schaden in Anſehung der Geſundheit.

Ueber den Kaffee, dieſen Lieblingstrank ſo vieler Nationen, finden ſich gar mancherley Urtheile der Schriftſteller, und ich glaube am beſten zu thun, wenn ich über dieſen intereſſanten Artikel den berühmten Herrn D. Böhmer in dem neuen Schauplatze der Natur faſt nur allein reden laſſe. Die Güte der Kaffeebohnen, ſpricht er, ſind ſelbſt in ihrer Größe und Farbe nach dem verſchiedenen Geburtsorte merklich unterſchieden. Der Kaffee von Mecka oder Mocha wird vielleicht, weil die Bäume in dem ſandigen Boden Arabiens wachſen, allen andern vorgezogen und höher geſchätzet, als der von Java. Die Javaniſchen Bohnen ſind groß und weißgelb, die Ceyloniſchen klein und grünlicht, und dieſen kommen die Levantiſchen am nächſten. Oefters wird der Mochiſche und Levantiſche mit einander verwechſelt, und beyde erhalten auch den Namen Alexandriniſcher Kaffee. Der Kaffee von Surinam iſt nicht ſo gut, als der Javaniſche, und daher auch etwas wohlfeiler. Von den Bohnen, ſo aus den Antilliſchen Inſeln kommen, ſind die Martiniquiſchen die beſten. Aber nicht allein das Vaterland, ſondern auch das Einſammeln, Trocknen und Einpacken, geben den Bohnen eine beſſere und ſchlechtere Beſchaffenheit; und daher kömmt es, daß der Mochakaffee ſelbſt verſchieden iſt. Dieſer wird durch

durch die Oſtindiſche Compagnie, welcher im Jahre 1764 ein Monopolium darüber bewilliget worden, zugeführet. Die Kaufleute in Marſeille bekommen hingegen dieſen Mochakaffee durch die Caravanen, die von Mocha kommen, und dieſer wird für beſſer, als jener gehalten; obgleich beyde die Bohnen von einem Orte erhalten. Der in Schiffen lange auf einander gepackte Kaffee verliert vieles von ſeiner Lieblichkeit; derjenige aber, ſo mit den Caravanen kömmt, und auf Maulthieren durch die Arabiſchen Wüſten getragen wird, trocknet währender Reiſe allmälig, und erhält ſich beſſer. Daher auch Miller faſt allen Unterſchied der Kaffeebohnen vom Trocknen und Einpacken herleiten will, und verſichert, daß der Kaffee, mit Zucker, Rum und Pfeffer in einem Schiffe verführet, Schaden leide, und daß nichts ſo leicht durch andere Ausdünſtungen beſchädiget werde, als Kaffeebohnen. In Arabien ſoll damit am reinlichſten umgegangen, und ſolcher von allem Staube ſorgfältig gereiniget werden. Die Ceylaner und Javaner ſollen ſchon weniger Mühe dabey anwenden, und die Holländer nehmen ſolchen gemeiniglich nur als Ballaſt auf die Schiffe. (Und von dieſem als Ballaſt eingepackten Kaffee muß es wohl herrühren, daß ſo viele Bohnen eine ganz weiße Farbe bekommen, auch dieſerhalb einen ſo gruſichten Geſchmack, wie man es nennt, annehmen.) Auch die Kaufleute verfälſchen den Kaffee, indem ſie eine beſſere Sorte mit einer ſchlechtern vermiſchen. Kalm führet in ſeiner Reiſebeſchreibung 1 Band 41 S. ein Exempel an, welches dieſes beſtätiget. Nach dem Berichte eines erfahrnen Seemannes, der die Reiſe von Livorno nach Alexandrien viermal gethan hatte, iſt der Kaffee für die jüdiſchen Kaufleute daſelbſt eine ungemein wichtige Waare. Sie erhändeln am letzten Orte eine große Menge von Bohnen, die aus Arabien

dahin gebracht werden, und zahlen ungefähr ſechs bis acht Groſchen für das Pfund; dieſe verſenden ſie nach Livorno. Daſelbſt wird von ihnen wieder ein groſſer Vorrath von Amerikaniſchen Kaffeebohnen erſtanden, welche aus den Franzöſiſchen Colonien kommen, und von dieſen koſtet das Pfund nur drey bis vier Groſchen. Dieſe beyden Arten nun miſchen ſie ſorgfältig unter einander, führen ſie nach Aegypten zurück, und verkaufen ſolche nach den Türkiſchen Provinzen und andere Länder, auf guten Glauben, für Arabiſchen Kaffee. Man ſoll demnach die Güte der Bohnen nicht nach dem Namen beurtheilen, ſondern den Geſchmack ſelbſt unterſuchen. Ob die Kaffeebohnen, wenn ſolche hier zu Lande recht getrocknet, und zur Winterszeit in der warmen Stube, oder nahe beym Ofen aufbehalten werden, einen beſſern Geſchmack erhalten, können wir nicht beſtimmen; obgleich ſolches verſchiedene verſichern wollen. Daß aber die Bohnen, wenn ſie mit warmen Waſſer abgebrühet, und wieder abgetrocknet werden, etwas von ihrer Kraft verlieren, läßt ſich leicht begreifen, zumal auch dieſes Waſſer einen nicht unangenehmen Geſchmack annimmt, auch einige, ſonderlich Herr Andry, angerathen, dieſes Waſſer ſtatt des Thees zu trinken, und ſolches für nützlicher, als den gewöhnlichen Kaffeetrank ausgegeben. Indeſſen kann man doch die Güte der Kaffeebohnen auf ſolche Weiſe unterſuchen: Wenn das darauf gegoſſene warme Waſſer eine Zitronfarbe annimmt, ſo iſt der Kaffee gut; wird es aber grün oder braun, ſo hat derſelbe Schaden genommen. Hat man aber ſchlechten Kaffee bekommen, den man wegen ſeines multrichten oder gruſichten Geſchmacks nicht trinken kann, ſo muß man ihn ſchlechterdings vor dem Brennen mit heißem Waſſer abbrühen, und darauf wieder abtrocknen. Er verliert aber

auch ſodann, nach dem was vorhin geſaget worden, an ſeiner Kraft.

Die Bohnen werden, wie zur Gnüge bekannt, geröſtet oder gebrannt, und daraus derjenige Trank bereitet, welchen man Kaffee zu nennen pfleget. Die Güte dieſes Trankes kömmt nicht allein von den Bohnen, ſondern ſolcher kann auch von den beſten Bohnen ſchlecht ausfallen. Das Brennen und Kochen hat einen großen Einfluß. Einige rathen die Bohnen ſchwach, andre ſtark zu brennen. Das Mittel iſt wohl das beſte; und könnte man dieſes nicht recht treffen, ſo ſoll man ſelbige lieber weniger und bläſſer, als zu ſtark und ſchwarz brennen. Man pfleget das Brennen in einem blechernen oder eiſernen Gefäße, oder hohlen Walze vorzunehmen; einige empfehlen aber hierzu einen irdenen, wohl glaſurten Tiegel, und hierinnen die Bohnen mit einem hölzernen Spatel ſo lange umzurühren, bis ſie eine kaſtanienbraune Farbe erhalten. Auch tadeln einige die Gewohnheit, den gebrannten Kaffee in einem Siebe, oder andern offenem Gefäße kalt werden zu laſſen, vielmehr verlangen ſie, ſolchen, wenn er noch warm iſt, in ein Säckchen zu ſchütten, dieſes zuzubinden, und alſo zu verwahren, bis ſolcher kalt geworden. Das letztere kann etwas beytragen, die ölichten Theilchen der Bohnen beſſer und in mehrerer Menge zu erhalten. Auf das Brennen kömmt gewiß das meiſte an. Werden die Bohnen zu ſtark gebrannt, ſo verfliegen alle flüchtige Theile, und blos das irrdiſche, unnütze, ja vielleicht ſchädliche, Weſen bleibt übrig; werden ſie zu wenig gebrannt, ſo ſind ſie ebenfalls unnütze; indem das dicke Oel, woran ſie einen Ueberfluß haben, nicht fein und geſchickt genug gemachet wird, ſich gehörig zu verdünnen, um durch das kochende Waſſer von den andern Beſtandtheilen ausgezogen zu werden. Nach-

dem Brennen beſprengen einige die Bohnen mit Waſſer, andere mit wenigen Tropfen ſüßen Mandelöls, oder ſtatt deſſen mit friſcher ſüßer Butter. Das erſte geſchieht, um den flüchtigen Theilen Einhalt zu thun, das andere, um die Dunſtlöcher derſelben zu verſtopfen, damit ſie nicht weiter ausdünſten können. Aus der Urſache ſoll man nur wenig auf einmal brennen, ſolchen auch nicht überflüßig auf einmal mahlen. (Es iſt richtig, daß der friſch gebrannte Kaffee allemal beſſer ſchmecke, als derjenige, welcher nach dem Brennen ſchon einige Zeit, obſchon in verſchloſſenen Gefäßen, gedauert hat.) Daß der Kaffee durch das Brennen viel am Gewichte verliere, iſt bekannt, und der Abgang beträgt beynahe allemal den vierten Theil. Die Verhältniß des gemahlenen Kaffee zu dem Waſſer iſt zwar willkührlich; einer liebet ſtarkes, der andere ſchwaches Getränke, und das letzte wählen viele aus Noth, um die Koſten zu erſparen. Man kann aber ſolchen auch zu ſtark machen, und dadurch ſowohl, als durch den ganz ſchwachen, (denn ſolcher iſt ſchlappen Magen und Gedärmen ſehr undienlich,) der Geſundheit ſchaden. Vielleicht iſt die beſte Verhältniß zwey Loth gebrannter und gemahlener Kaffee zu einer halben Kanne Waſſer, wobey jedoch noch die Güte der Bohnen ſelbſt in Betrachtung zu ziehen iſt. (Wenn die Frau des Hauſes, ſonderlich des Morgens, beym Kaffeekochen nicht ſelbſt zugegen iſt, ſo wird man faſt ſelten über ſtarken Kaffee zu klagen haben, da die Mägde oder Köchinnen den Vorſprung ſich zuzueignen wiſſen, und die Herrſchaft mit einem beliebigen Nachguſſe bedienen.) Auch die Art und Weiſe, den Kaffeetrank zu bereiten, oder zu kochen, machet einen großen Unterſchied. Einige gießen kaltes Waſſer darauf, und laſſen ſolches damit ſo lange kochen, bis der dritte Theil eingekochet iſt; andere laſ-

ſen ihn in dem aufgegoſſenen kochenden Waſſer wohl einen ganzen Tag weichen. Hoffmann giebt den Rath, den gemahlenen Kaffee in kochendes Waſſer zu ſchütten, das Waſſer aber alsdann vom Feuer zu nehmen, damit es nicht weiter koche, weil ſonſt viel von dem flüchtigen Weſen verloren geht; daher auch andere erinnern, das Waſſer kochen zu laſſen, und ſolches auf den in einem andern Gefäße aufbehaltenen Kaffee zu gießen. Wer den Kaffee mit Waſſer aufkochet, ſoll den Schaum nicht über das Gefäße herauslaufen laſſen, weil mit dieſem die balſamiſchen und ölichten Theilchen davon gehen, daher muß man nicht zu viel Waſſer in das Gefäße gießen, den Kaffee damit langſam kochen laſſen, und das Aufwallen öfters unterbrechen. Die Franzoſen ſetzen den gemahlenen Kaffee zuerſt trocken an das Feuer, damit daraus ein Dampf aufſteige, und gießen alsdann das Waſſer darüber, thun auch ein wenig gebrannten Zucker oder etwas Senf hinein, und nennen dieſen Trank Coffée à la Reine. Nach dem Kochen muß der Trank einige Minuten ſtille ſtehen, damit die gröbern Theile ſich zu Boden ſetzen, und ſelbiger recht klar werde. Ein Paar Löffel kalt Waſſer dazu gegoſſen, wird das Abklären befördern, welches auch geſchieht, wenn geraſpeltes Hirſchhorn damit aufgekochet wird. Einige geben vor, wenn man den Kaffeetopf vom Feuer nimmt, und ſolchen mit einem feuchten Tuche umwickele, daß ſich der Kaffee beſſer abkläre und länger warm bleibe. Daß eine trockene Servictte um die Kaffeekanne geſchlagen, ſolchen wärmer erhalte, iſt bekannt. Die neuerlich eingeführte Weiſe, den Kaffeetrank zu verfertigen, iſt wohl unſtreitig die beſte. Man leget nämlich in einen dazu gemachten Trichter ein reines feines Leinwandtüchelchen oder Haartuch, oder, weil dieſes durch den öftern Gebrauch leicht un-

 rein

rein gemachet werden könnte, lieber weißes Löſch- oder Druckpapier, und nimmt jedesmal neues; in dieſes ſchüttet man den gemahlenen Kaffee, ſetzet den Trichter über einen Topf, und gießt allmälig kochendes Waſſer darauf. Auf ſolche Art zieht das Waſſer aus dem Kaffee die Kräfte, und filtrirt ganz klar durch das Tuch oder Papier. Das Waſſer aber muß langſam aufgegoſſen werden. Man könnte auch, um die Kraft deſto beſſer auszuziehen, dieſen durchgeſeiheten Trank nochmals in den Trichter zurückgießen, und durch den gemahlenen Kaffee zum andermale laufen laſſen. Man hält dergleichen Kaffee für geſünder, als den abgekochten, und ſolcher hat auch gewiß ſeine Vorzüge; man kann ſolchen nicht nur nach Belieben wieder erwärmen und aufkochen, und er bleibt immer klar, ſondern der Geſchmack iſt auch beſſer, welches leicht daraus abzunehmen iſt: weil der im Trichter zurückgebliebene Kaffee nicht, wie der andere, der im Topfe ſich zu Boden ſetzt, nochmals auf- und ausgekochet werden kann; und wenn ſolches ja geſchehen ſollte, man ein Getränke erhält, welches gar nicht nach Kaffee ſchmecket, ſondern einen recht widerlichen Geſchmack äußert. Im Oriente, ſonderlich in der Türkey, pfleget man auch die trockene Schale, welche die friſchen Bohnen umgiebt, und nachher davon abgeſondert wird, hoch zu ſchätzen, und nachdem ſelbige nicht ſowohl gebrannt, als nur einigermaßen über den Kohlen erwärmet worden, mit Waſſer zu kochen, und eine Art Kaffee daraus zu verfertigen, welchen man Sultanskaffee zu nennen pfleget. Wir überlaſſen aber ſolches Getränke den Türken, und unterſuchen den Nutzen des auf gewöhnliche Art verfertigten Getränkes. Die Chymiſche Unterſuchung der Bohnen übergehen wir, und bemerken nur, wie ſelbige vornehmlich von einem öhlichten Weſen die Kräfte erhalten,

halten, welches ſich durch das Röſten mehr und mehr entwickelt, und einen brenzlichten Geruch äußert, überdies auch mit flüchtigen und beſtändigen Laugenſalztheilchen verbunden iſt; daher der, mit ſolchen Beſtandtheilen geſchwängerte, abgekochte Kaffee eine ſeifenartige, laugigte, ſcharfe, ſtärkende und erwärmende Feuchtigkeit iſt, welche ſich füglich mit dem Blute vereinigen, und in demſelben mancherley gute Wirkungen hervorbringen kann. Der Kaffee iſt eine Arzney, ſonderlich iſt ſolcher ein reizendes Mittel der feſten, und ein zertheilendes Mittel der flüßigen Theile. Die Wirkungen, welche ſolcher in dem Körper hervorbringt, beweiſen dieſes klar. Selbiger erhält gemeiniglich die Menſchen munter, und vertreibt den Schlaf, bringt das Geblüte in Wallung, und vermehret die unmerkliche Ausdünſtung, oder treibt den Urin. Es kann demnach der Kaffee, **wenn er häufig getrunken wird, der Geſundheit ſchaden**, und da ſchon einige Schälchen von dieſem Tranke eine merkliche Veränderung in den feſten und flüßigen Theilen verurſachen, ſo werden gewiß mehrere, die man an einem Tage und alle Tage trinket, größere Veränderungen erregen, und mit der Zeit Schaden verurſachen. Sonderlich wollen einige unter die ſchädlichen Wirkungen die Auflöſung des Blutes und die dadurch erregte mehrere Schärfe deſſelben rechnen, und daraus mit Herrn Geoffroi die Gelegenheit zu Blutſtürzungen, Ergießung der güldnen Ader, Herzklopfen, Zuckungen und hypochondriſche Bewegungen, auch Krankheiten der Haut herleiten. Herr Krüger giebt vor, daß in Preußen die Maſern bey den Wöchnerinnen viel gemeiner geworden ſind, ſeit dem ſich der Mißbrauch des Kaffees daſelbſt eingeſchlichen hat, und Hoffmann will das Frieſelfieber vornehmlich dem vielen Gebrauche dieſes Getränkes zuſchreiben. Es können

auch die Nerven merklich dadurch verletzet, und Zittern der Glieder, Lähmungen, und vielleicht gar Schlagflüſſe dadurch erreget werden ſeyn. Daß der Kaffee ein Unvermögen zum Beyſchlafe zuwege bringen könne, wollen gleich, als einige behaupten, und mit den Perſern annehmen, daß der Trieb zum Liebeswerke, ſonderlich in Anſehung des männlichen Geſchlechts, dadurch vermindert werde. Allein dieſes iſt wohl am wenigſten zu befürchten; es müßte denn aus der vorher bemerkten Veränderung der Nerven herkommen; man weis vielmehr, daß die morgenländiſchen Völker, die den Kaffee übermäßig trinken, eben nicht unfruchtbar ſind. Ueberhaupt ſind dieſe bemerkten ſchädlichen Wirkungen nicht allgemein zu befürchten. Nicht von allen Menſchen wird dieſer Trank übermäßig getrunken, und nicht alle haben einerley Geſundheit und Temperament. Einige können davon Nutzen haben, und andere werden ſolchen ohne merklichen Schaden trinken; wobey nicht zu vergeſſen, daß, nach dem Unterſchiede der übrigen Speiſen und Getränke, auch die Wirkung des Kaffees mehr oder weniger ſchädlich und nützlich ſeyn kann. Diejenigen, welche ſich des Weins gar nicht oder nur ſelten bedienen, andere kühlende Getränke zu ſich nehmen, und weniger gewürzte Speiſen genießen, werden auch weniger vom Kaffee zu befürchten haben, als andere, bey welchen die entgegen geſetzte Lebensart ſtatt findet. Man kann demnach Kaffee trinken, nur muß ſolches mäßig geſchehen, und man muß dabey ſeine eigene Geſundheit, das Alter, ſeine Lebensordnung, und dergleichen unterſuchen, und alsdann wird man leicht ſich ſelbſt rathen, und, ob Schaden daraus zu fürchten, oder Nutzen zu hoffen ſey, beſtimmen können. Phlegmatiſche, erwachſene, ſonderlich ältere Körper, diejenigen, welche in dicker, feuchter und ſumpfichter Luft leben müſſen, werden

vorzüg-

vorzüglich davon in Winterszeit Nutzen erhalten. Kindern hingegen, zumal denjenigen, welche zu Zuckungen und der fallenden Sucht geneigt ſind, iſt ſolcher ſchädlich. Man ſollte wenigſtens die Kinder ſo lange davon abhalten, bis ſie Blattern, Maſern, und dergleichen Krankheiten überſtanden haben. Bey Geſunden kann dieſes Getränke den Geiſt erquicken, den ganzen Körper beleben, den Schlaf hintertreiben; bey den Kranken Kopfſchmerzen, Schwindel, und andre Flüſſe, welche ſonderlich von einer ſchleimichten Feuchtigkeit unterhalten werden, vertreiben, die Federkraft der feſten Theile vermehren und ſelbige ſtärken; zumal wenn ſolches weniger waſſerreich, das iſt ſtärker, auch ohne Milch und Zucker, getrunken wird. Daher dienet ſolches bey ſchwachen Eingeweiden, es ſtärket den Magen, vermehret den Appetit, befördert die Verdauung; und darum iſt vielleicht die Gewohnheit, gleich nach der Mahlzeit Kaffee zu trinken, nicht zu tadeln, er widerſteht und treibt die Blähungen, unterhält die tägliche Oeffnung des Leibes, und deswegen pfleget man nach eingenommenen Laxiermittel gemeiniglich Kaffee nachzutrinken. Er wird ferner die Säure in dem Magen dämpfen, und den daſelbſt befindlichen klebrichten, widernatürlich aufgeſammelten Schleim auflöſen, wenn ſelbiger frühmorgens und nüchtern in dieſen Umſtänden getrunken wird. Frauenzimmer, bey welchen die monathliche Reinigung ſparſam abgeht, können ſich dieſes Getränkes bedienen.

Zu den nützlichen Eigenſchaften des Kaffeetranks gehöret auch der Dampf, wenn man ſolchen in den Mund und in die Naſe zieht; diejenigen, die mit dem Stockſchnupfen und flüſſigen Augen beſchweret ſind, werden ſelbigen mit Nutzen auffangen. Der ausgekochte und getrocknete Kaffee giebt ein gutes Mittel, die Zähne ſchön und weiß zu erhalten, und das Zahn-

fleiſch vor der Fäulniß zu bewahren. Man könnte ſich auch deſſen füglich ſtatt eines Schnupftabaks bedienen. Doch iſt hiezu der friſch gebrannte und gemahlene, nicht abgekochte, dienlicher, und ſollte billig den viel ſchädlichern Arten des gewöhnlichen Schnupftabaks vorgezogen werden; ſonderlich empfehlen wir dieſen dem Frauenzimmer. Ob der Kaffee mit oder ohne Zucker, ingleichen mit oder ohne Milch, zu genießen ſey, läßt ſich überhaupt nicht füglich beſtimmen. Ein jeder muß hierbey ſeiner Gewohnheit folgen, und auf ſich ſelbſt Acht geben; da er dann leicht, ſonderlich wegen der Milch, ſich das Urtheil fällen wird. Herrn Percivals Erfahrungen, nach welchen der Kaffee die Fäulniß des Fleiſches abhält, die Gährung der Speiſen mäßiget, und, wie ſelbiger aus dem ſinkenden Pulſe urtheilet, etwas Beſänftigendes enthält, werden den Gebrauch dieſes Getränkes noch genauer beſtimmen. Es hat alles ſeine gute und ſchlimme Seite, und der Schleſiſche Arzt ſchreibt ganz recht: die verblendeten Menſchen halten dieſes Getränke für den Göttertrank, thut aber der Sache zu viel, wenn er hinzuſetzet: aber der vernünftige Menſch vergleicht ſelbigen mit der Büchſe der Pandora, woraus Millionen Uebel kommen, und die Sterblichen plagen.

Ob man nicht ſtatt der Kaffeebohnen eine andere Art Saamen oder Wurzeln, welche bey uns einheimiſch ſind, erwählen, und daraus einen ähnlichen Trank bereiten könne, ſollten wir billig unterſuchen, zumal dieſes bey gegenwärtigen geldmangelnden Zeiten höchſt erſprießlich ſeyn würde. Roggen und Gerſte ſind vor langer Zeit ſchon dafür erwählet, und mancherley Betrug, durch Vermiſchung dieſer gebrannten Saamen mit dem ächten Kaffee, geſpielet worden. Andere haben Erbſen, Bohnen, wälſche Nüſſe, noch andere ſogar Eicheln, auch Wurzeln, ſonderlich die

Ertüffeln und Cichorienwurzel, in Vorſchlag gebracht; und gewiß, woſern man ohne alles Vorurtheil das von den Cichorienwurzeln bereitete Getränke betrachten wollte, könnte ſolches füglich die Stelle des Kaffees vertreten. Die andern alle ſchicken ſich hierzu gar nicht, indem ihnen theils das Oelichte, theils das Bittere mangelt, welches doch die Hauptbeſtandtheile des Kaffees ausmachen. —

23) Einheimiſcher Kaffee, Geſundheitskaffee.

Unter den vorhin bemerkten einheimiſchen Kaffeearten, welche die Stelle des orientaliſchen Kaffees erſetzen ſollen, haben bisher die Cichorienwurzel und der Roggen den Vorzug behauptet; weil ſie dem gewöhnlichen Kaffeegeſchmack am nächſten kommen. Sie haben nicht ganz die Tugenden des orientaliſchen Kaffees, ſie haben aber auch nicht deſſen Fehler, daß ſie ſich daher zum täglichen Gebrauch gar wohl ſchicken. Denn da der neue Schauplatz der Natur, wie es auch mit der täglichen Erfahrung völlig übereinſtimmet, beſaget, daß der orientaliſche Kaffee vielen Perſonen Wallungen im Geblüte, Beängſtigungen, Zittern der Glieder, und viele andere Beſchwerden, zumal denen, die ſtark gewürzte Speiſen zu eſſen gewohnt ſind, erreget, ſo können vollblütige und hitzige Subjecte für ihre Geſundheit kein unſchuldigeres warmes Getränke erwählen, als dieſen einheimiſchen Kaffee. Und wenn dem orientaliſchen Kaffee ſo manche medliciniſche Kräfte zwar zukommen, ſo ſoll man doch ein mediciniſches Nahrungsmittel nur zuweilen, und in gewiſſen beſtimmten Fällen, gebrauchen.

Nun ſind aber auch viele Perſonen, deren ſchwacher Magen nicht einmal ſchwachen orientaliſchen Kaffee vertra-

vertragen können, indem er ihre geringe Verdauungskräfte noch mehr vermindert, und ihre Gedärme mit mehrern Blähungen ausſpannet, dergleichen Subjecte daher auch bey dem einheimiſchen Kaffee nicht ihre Rechnung finden; weil ſelbigem die magenſtärkende Bitterkeit des orientaliſchen Kaffees ermangelt. Wäre es nun aber nicht etwas leichtes, unſerm einheimiſchen Kaffee ein ſo genanntes Simplex, oder einfaches Mittel von unſern einheimiſchen Kräutern zuzuſetzen, wodurch zugleich unſer occidentaliſcher Kaffee dem Geſchmack des orientaliſchen näher käme?

Man hat zwar dem Cichorienkaffee eine beſonders blutreinigende und ſtärkende Kraft zueignen, und ihn dieſerhalb über den Roggenkaffee hinausſetzen wollen: Muß man aber nicht glauben, daß die Beſtandtheile der rohen Wurzel durch das Röſten gar ſehr verändert und gemindert werden, wie es auch ſchon der bloße Geſchmack des Cichorienkaffees anzuzeigen ſcheint?

Wenn man die Häuſer, in welchen gebrannter Roggen oder gebrannte Cichorienwurzeln bisher getrunken worden, zuſammen vergleicht, ſo findet ſich, daß doch mehr Roggen- als Cichorienkaffee getrunken werde, und daß man hiebey die Zunge allein zu Rathe gezogen habe. Man ſaget nämlich, die geröſteten Cichorien haben einen mehr ſüßlichten Geſchmack als der Roggen, welcher etwas herber ſchmecket. Man ſaget ferner, die Cichorien ſchmecken etwas medicinmäßig, und man könne ſich dabey des geſelligen Gedankens nicht erwähren, als ob eine Art von Tropfen darunter wären, welche die Verſtellung hervorbrächten, als ob man ein Kranker ſey oder werden ſolle: eine Vorſtellung, die manchen geſunden Perſonen nicht recht erfreulich iſt, da man an einem warmen täglichen Getränke einen Trank des Wohllebens und der Luſt haben will. Es ſey nun wie es ſeyn mag, Roggenkaffee

kaffee hat dem Cichorienkaffee den Rang ſo ziemlich abgewonnen, und nun kömmt die Hauptſache darauf an, dem Roggen die fehlenden Hauptbeſtandtheile des orientaliſchen Kaffees, vornehmlich die dem Geſchmacke und dem Magen gleich gefällige Bitterkeit zuzuſetzen.

Wir dürfen in unſerm einheimiſchen Pflanzenreiche uns nicht ſehr ängſtlich umſehen, um ein oder das andre Simplex zu finden, welches in gewiſſer Proportion mit dem gemahlenen Roggenkaffee im Kochen verbunden werden könne. Unter unſern einheimiſchen Pflanzen finde ich keine zu dieſer Abſicht dienlichere Pflanzen, als den Fieberklee und das Tauſendgüldenkraut.

Der Fieberklee, welcher auch Bieberklee, Scharbockoklee, Dreyblatt u. ſ. w. genannt wird, wächſt in Deutſchland überall in ſumpfichten Gegenden, und hat die allerheilſamſten Eigenſchaften. Meine Behauptung davon, würde nicht eindringend genug ſeyn, wenn ich ſolche nicht mit dem Ausſpruche des berühmten Herrn D. Böhmers in dem neuen Schauplatze der Natur unterſtützen könnte. Dieſer ſaget davon alſo: Man braucht von dieſer Pflanze, die beym Kochen einen ſo angenehmen Geruch von ſich giebt, vorzüglich die Blätter; dieſe beſitzen viele wirkſame Beſtandtheile, und ſind daher billig unter die kräftigſten Arzneymittel geſetzet worden. Sie löſen die dicken, zähen, ſchleimichten Säfte ungemein auf, und führen ſolche durch verſchiedene Wege, ſonderlich den Urin, häufig ab. Man verfertiget daraus mit Waſſer einen Trank oder eine Eſſenz; kräftiger iſt das Extract; noch viel beſſer aber iſt es, wenn man ſich des friſch ausgepreßten Saftes entweder allein, oder mit Molken bedienet. Alle dieſe Mittel werden in dem Scharbock, der Hypochondrie, Gicht, Waſſerſucht, Gelbſucht, und den Wechſelfiebern häufig und mit dem

beſten

beſten Erfolge gebräuchet. Sie dienen auch, wie andere bittere Arzneyen, wider die Würmer. — Da dieſe Pflanze ſehr häufig zu haben iſt, ſo könnte man dabey leicht aller anderer bittern Arzneymittel entbehren. — Man könnte daher entweder aus dieſen Blättern ſich einen Extract verfertigen und aufbewahren, oder nur ſolche auftrocknen, und von den aufgetrockneten Blättern, die auch angenehmer als alle getrocknete Kräuter ſchmecken, Gebrauch machen.

Tauſendgüldenkraut hat gleiche Bitterkeit und Eigenſchaften, und iſt ſchon in manchen Häuſern bekannt, da man durch einen Aufguß von Wein oder Branntwein ſich einen magenſtärkenden Trank bereitet; es iſt in allen Apotheken zu haben. Wenn man es aber ſelbſt auf dem Felde findet, muß es in der Blüthe geſammelt und aufgetrocknet werden.

Es verſteht ſich von ſelbſt, wenn der Roggenkaffee nicht in eine vollkommene Medicin verwandelt, ſondern nur ein tägliches, dem ſchwachen Magen oder dem Geſchmacke gefälliges, Getränke ſeyn ſoll, daß man von einem dieſer wohlſchmeckenden Kräuter nur eine ganz kleine Doſis, wodurch der Kaffee nicht zu ſehr verbittert wird, mit dem gebrannten und gemahlenen Kaffee aufkoche. Die eigene Erfahrung wird einem jeden bald die rechte Proportion finden laſſen. Am beſten wird es ſeyn, von dieſen bittern getrockneten Pflanzen erſt zuzuſetzen, wenn der Roggenkaffee bald wieder vom Feuer abgenommen werden ſoll, indem die Bitterkeit dieſer Pflanzen ſich bald herausziehen läßt. Und hiemit wäre denn die eine Klage über die mangelnde und magenſtärkende Bitterkeit des Roggenkaffees völlig geſtillet, ohne daß die Koſten deſſelben merklich erhöhet werden. Ein Oekonom im ſcharfen Verſtande muß wenigſtens völlig damit zu-

frieden

frieden ſeyn, daß ihm einheimiſche Producte, die der Geſundheit gar nicht entgegen, ſondern ſo ſehr förderlich ſind, und auch in ihrer Zuſammenſetzung dem orientaliſchen Kaffee, was den Geſchmack anbetrifft, an die Seite zu ſetzen, nachgewieſen werden; wodurch er eine ſo große Geldausgabe, die der ausländiſche Kaffee erfordert, erſparen kann.

Wie wäre aber einer zweyten Klage abzuhelfen, da man noch einwenden kann: Der orientaliſche Kaffee hat ein öhlichtes Weſen, welches dem einheimiſchen Kaffee fehlet, weshalb er doch kein ſo nährendes Mittel ſeyn kann, als jener. Man könnte hierauf antworten, daß man dieſe Eigenſchaft nicht beym Kaffee eben ſuchen ſolle, ſo wenig als die Theetrinker ſolche beym Thee finden. Man kann ſeinen Hunger, wenn man dergleichen in Frühſtunden hat, mit Butterbrodte, Semmel, oder geſunden Kuchen ſtillen, und dieſe Speiſen mit oder bald nach dem Kaffee genießen; da ſich unzählige Perſonen finden, welche ſolches bisher mit dem orientaliſchen Kaffee gethan haben und noch thun. Allein auch dieſer Klage iſt leicht abzuhelfen. Unſre Nüſſe, die gemeinen ſowohl als die Lampertsnüſſe und Wallnüſſe, haben mehr Oel bey ſich, als die orientaliſchen Kaffeebohnen. Man kann ſie daher auch röſten, und man darf etwa nur den ſechſten Theil der geröſteten Nüſſe, gegen den Roggen zu rechnen, nehmen. Dieſes wäre denn nun einheimiſcher Kaffee für diejenigen, die bey oder nach dem Trinken deſſelben nichts eſſen wollen. Diejenigen aber, die Milch trinken, und dieſes iſt der größte Theil des weiblichen Geſchlechts, können gar ſehr mit unſerm einheimiſchen Getränke genähret und geſättiget werden, ohne einen Biſſen Brod, Semmel oder Kuchen dazu zu eſſen. Sie müſſen nämlich ihre Milch nur mit Eyern vermiſchen. Das Gelbe vom Ey iſt leicht verdaulicher,

als

als das Weiße, aber es iſt nicht ſo nahrhaft, als das letztere. Soll nun der Kaffee mit Milch recht ſehr nährend und ſättigend werden, blos um des Genuſſes einer andern Speiſe entübriget zu ſeyn; ſo bediene man ſich allein des Weißen vom Ey, und klopfe es recht klein. Die Milch muß man zuvor wohl gekocht haben, und ſolche hierauf, wenn ſie nicht mehr heiß, ſondern laulicht iſt, mit dem zerklopften Eyerweiß vereinigen. Denn wenn man die heiße und kochende Milch dazu nehmen, und ſie mit dem zumal ungeklopften Eyerweiße vermiſchen wollte, ſo würde es in eine harte und in ſchwachen Magen unauflösliche Maſſe gerinnen.

In der Ueberſchrift dieſes Abſchnittes habe ich, neben einheimiſchen Kaffee, **Geſundheitskaffee** geſetzet, und ich glaube ſolches mit Recht, in Anſehung des durch den Zuſatz einer ſo heilſamen Pflanze, als der Fieberklee oder das Tauſendgüldenkraut iſt, verbeſſerten einheimiſchen Kaffees thun zu können. Was wird nun aber dieſem Geſundheitskaffee im Wege ſtehen, daß er nicht zum allgemeinen Gebrauch eingeführet werde? **Sein Vaterland und ſeine Wohlfeilheit.**

Wir Europäer, und ſollte dieſes wohl die Folge einer mehr verfeinerten Welt ſeyn? wollen jenen Aſiaten, Afrikanern und Amerikanern nichts für ſich laſſen, ihre Speiſen und Getränke ſollen ſie mit uns Europäern theilen. Welche Lüſternheit oder Ungenügſamkeit! Und wenn wir noch von hundert fremden Speiſen und Getränken höreten, ſo würde der Europäer eine Leere ſeiner Glückſeligkeit ſich einbilden, wenn er jener Nahrungsmittel nicht könnte theilhaftig werden. Je gemeiner und vaterländiſcher ein geſundes Nahrungsmittel iſt, deſto verachteter iſt es gemeiniglich unter uns. Die Angurien z. B. wie wir bey der ein und zwanzigſten Regel geſaget haben, waren vor Kur-

zen

zen eine ziemlich unbekannte Speiſe unter uns. Einige vornehme Ausländer fanden ſolche hier bey uns nicht, ſie ließen ſie aus ihrem Vaterlande kommen, wir aßen mit ihnen davon; gleich entſtand eine hohe Idee von dieſer Frucht unter uns, daß man nämlich vornehm ausländiſch leben würde, wenn man dieſe Frucht nun auch häufiger bey uns anbauete und äße. Die Frage, ob dieſe Frucht den Bewohnern unſers Klima dienlich oder undienlich ſeyn könne, war die letzte. Und eben ſo kam es mit dem orientaliſchen Kaffee, der in dieſem Jahrhunderte erſt in Europa recht gemein ward. Die Türken und Araber tranken Kaffee, man hörete es, und verſuchte das Getränke. Es war wohlſchmeckend und dazu ausländiſch. Er war aber ſehr theuer, und ſo viel Kaffeetrinker in Europa konnten nun nicht mehr vom Morgenlande geſättiget werden. Man mußte daher auch in den neuen Welttheil den Kaffeebaum hinüber pflanzen; dieſes glückte, und man muß in jenen Welttheilen die Kaffeeplantagen immer noch mehr ausbreiten, damit nachgerade der Europäiſche Bauer und Handarbiter ausländiſch und vornehm leben könne. Das männliche Kind im Flügelkleide denkt wer weis was geworden zu ſeyn, wenn es den langen Rock ausziehen, und dagegen Beinkleider anziehen kann. Nun der Mann in Gedanken. Oder noch höher hinauf. Das erſte Barbiermeſſer, welches die weichen Milchhaare von den Wangen des Jünglings wegnimmt, und machet, daß er keinen ſanften Strich mit der weichen Hand über Wangen und Kinn mehr fühlet, welche eingebildete Wolluſt! Iſt es weniger Einbildung bey dem Europäer, wenn er glaubt, durch ausländiſche Nahrungsmittel beſſer, geſünder und vornehmer zu leben, als vorhin, oder ſchlechter bey der Einſchränkung auf gemeine vaterländiſche und wohlfeile Mittel? Wir

ſchätzen Kinder und Jünglinge, welche bey veränderten Kleidern und Haaren ſich gleich bleiben, und dadurch eine gewiſſe Seelengröße offenbaren; auf gleiche Weiſe werden wir auch wohl Seelengröße denen unter uns zuſchreiben müſſen, welche keine leere Einbildung mehrerer Glückſeligkeit oder Würde, bey dem Genuſſe theurer ausländiſcher Nahrungsmittel, bey ſich unterhalten.

Aber, wird man weiter ſagen: der Wohlſtand leidet darunter, wenn beſonders bey Viſiten einheimiſcher Kaffee vorgeſetzet werden ſollte. Je mehr ich meinem Gaſte eine theure Koſt oder ein theures Getränke vorſetze, deſto mehr ehre ich ihn, und er mißt darnach ſeinen Werth ab, darinn er bey mir ſteht. Oder noch anders: Wenn ich keinen orientaliſchen Kaffee mehr trinke, ſo bin ich als ein Armer dazu gezwungen, oder ich werde arm oder geizig von andern gehalten, aber dann auf alle Weiſe verachtet. In der That, der ſehr Arme verbirgt doch gern ſeine Armuth, um der daraus folgenden Verachtung zu entgehen, und wenn man nicht unter die wahrhaftig Armen gehöret, ſo will man auch nicht dafür angeſehen, und unter dieſem Scheine verachtet ſeyn. Und die Knickerey, am orientaliſchen Kaffee den Aufwand zu erſparen, ſollte auch nicht viel Ehre machen. —

Die wahre tugendhafte Armuth führet bey Klugen nicht zur Verachtung, ſondern zur Ehre, und kein Vernünftiger kann es verlangen, daß der andere um ſeinetwillen ſeine Vermögensumſtände verſchlimmern ſolle. Und wenn der zum Trinken des orientaliſchen Kaffees erforderte Aufwand auch nur den zehenten Theil unſrer jährlichen Einnahme erforderte, da man in vielen Häuſern des Mittelmannes doch die Summe noch niedriger anſetzen muß: ſo müſſen wir doch noch immer mehr geldmangelnden Zeiten entgegen ſehen, und es

als

als wirthſchaftliche Klugheit achten, für ein entbehrliches Getränke wenig oder nichts auszugeben, wovon unſre Vorfahren im dritten und vierten Gliede vor uns noch gar nichts gewußt, und doch vergnügt, anſtändig, geſund, und lange haben leben können.

Doch werden viele dabey bleiben und ſagen: wir wollen für uns ſelbſt den orientaliſchen Kaffee abſchaffen, und uns an dem einheimiſchen begnügen; allein der Wohlſtand ſcheint bis iezt immer noch leiden zu wollen, wenn wir bey Viſiten unſern Freunden und Gäſten auch ein ſo wohlfeiles und wenig koſtendes Getränke vorſetzen könnten, wie unſer einheimiſcher Kaffee wirklich iſt und bleibt; wenn wir ihn auch durch Zuſetzung einiger unſrer Landeserzeugniſſe noch ſo wohlſchmeckend herausbringen könnten. Theure Speiſen und Getränke haben nun überdem einmal das Vorurtheil auf ihrer Seite, daß ſie beſſer ſchmecken, als die wohlfeilen. Es iſt größtentheils Einbildung, aber man muß dem Strom der Mode doch folgen und ihm nicht entgegen ſtreben, um kein Sonderling zu ſeyn.

Wenn es darauf ankömmt, unſre Freunde und Gäſte nicht wohlfeil bey uns leben zu laſſen, ſo kann man mit Landesproducten nicht nur recht wohl zum Zweck kommen, ſondern ſogar über das Ziel ſchreiten, wenn wir von dieſer Seite, wie man ſaget, brilliren oder glänzen wollen. Hier iſt der Vorſchlag dazu:

Nehmet einheimiſchen mit einer der vorhin angeprieſenen bittern Pflanzen ſchmackhaft und geſund gemachten Roggen- oder Cichorienkaffee. Thut zu der gekochten und darauf wieder laulicht gewordenen Milch zu Schaum geſchlagenes Eyerweiß. Setzet hiebey zugleich zu dieſem Kaffee Gebackenes mit auf, und zwar in dem Range, als es der Rang eurer Freunde und Gäſte mit ſich bringt, Baumkuchen, Mandeltorte, Brodtorte, Biscuit, Sandtorte u. ſ. f. Wer-

den bey dieſer Bewirthung eure Freunde und Gäſte über zu wenige Achtung wohl zu klagen haben? Wird man, bey dieſer Art ſeine Gäſte zu bedienen, mittelſt der Kuchen, nicht die Einförmigkeit ſehr vermeiden, und wenn doch was drauf gehen ſoll, immer andres Kuchenwerk vorſetzen können; wie man ſich ſolches nach dem eignen und ſeiner Gäſte Geſchmack aus der großen Kuchenzahl, beſage des erſten Kapitels dieſes Theiles, ausſuchen könnte? Nur müſſen es trockne Kuchen ſeyn, denn die inwendig feuchten, dergleichen die Fruchttorten und mehrere ſind, reimen ſich nicht zum Kaffee.

Wollte man hierwider einwenden: die Zeit, zumal auf dem Lande, leide es nicht, ſich immer mit Kuchenbacken beym Einſpruche der Freunde oder Gäſte abzugeben. Ich antworte: es iſt auch nicht nöthig, dann erſt dafür zu ſorgen, wenn der Beſuch da iſt. Man hat nicht nöthig, neu oder friſch gebackenen Kuchen vorzuſetzen. Man muß dazu Dauerkuchen nur immer bey der Hand haben, und wenn es auch nur Zuckerbrod, Biscotten, Ulmer Brod, Holländiſcher oder Carlsbader Zwieback u. ſ. f. ſeyn ſollten, die zum Theil eben nicht für wohlfeiles Backwerk zu achten ſind, und unſern Freunden und Gäſten den Beweis der Achtung, worinn ſie bey uns ſtehen, genugſam geben können, wenn er von dieſer Seite geſuchet werden ſollte.

Meiner Meynung nach käme es nur darauf an, um dieſe Art zu leben einzuführen: daß zuerſt eine geſchloſſene Zahl von Anverwandten, oder andern guten Freunden, darüber eins würden, und ſich beredeten, es ſolle forthin bey ihren wechſelſeitigen Beſuchen nicht anders gehalten werden. Und warum ſollte dieſes nicht auf ſolchem Wege möglich ſeyn? Ich kenne Freunde, die nur Gemüths- und keine Blutsfreunde

ſind,

ſind, unter welchen letztern doch ſonſt eher dergleichen Einverſtändniſſe zu Stande kommen und beſtehen. Erſtere leben in der Nachbarſchaft in ſo gutem und löblichem Vernehmen, daß ſie ſich zu gewiſſen Zeiten beſuchen, und bey einander ſpeiſen. Dieſe ſind übereingekommen, daß nur ſo und ſo viel Gerichte des Mittags aufgeſetzet, des Abends aber gar nicht warm gegeſſen, ſondern nur kalte Küche oder Butterbrod gegeben, kein damaſtnes, ſondern nur ein zwillichnes Tiſchgedecke aufgeleget, den Knechten oder Kutſchern auf ſo und ſo viel Pferde nur ſo und ſo viel Futterkorn u. ſ. f. gereichet werden ſolle ꝛc. Solche freundſchaftliche Uebereinkunft ſey das Muſter in Anſehung des einheimiſchen Kaffees, und wenn man nicht das wünſchenswerthe Glück hat oder haben kann, in einem ſo harmoniſchen Zirkel leben zu können, ſo ſollte doch ein oder das andere, in dieſer oder jener Gegend, durch Anſehen, Klugheit und Patriotismus hervorragende Haus den Anfang der Kaffeereformation machen, und es ſich zum Verdienſte anrechnen, mehrern und geringern Häuſern, die ohnehin keinen Ton angeben können, oder dazu zu blöde ſind, den Weg zur Gelderſparniß, oder Begnügung an einheimiſchen Landeserzeugniſſen, gebahnt zu haben.

24) Orientaliſcher Thee, occidentaliſcher Thee.

In vielen Häuſern wird ſtatt des Kaffees, wenigſtens des Morgens, Thee getrunken. Wenn dieſes Theetrinken mäßig geſchieht, ſo kann es bey denen, die keinen ſchwachen Magen haben, gar nützlich ſeyn. Viele Menſchen aber haben die Meynung, daß der Thee nicht könne zu viel getrunken werden, welches, um nicht von Engländern zu reden, die ſo große

Theedebauchen machen, auch hin und wieder unter uns geſchieht, beſonders aber in Seeſtädten, wo der Theekeſſel gar nicht vom Feuer kömmt, und von Manns- und Frauensperſonen gleich ſtark getrunken wird. Hier zu Lande iſt es meiſtens ein Fehler der Gelehrten, den ganzen Vormittag Thee zu trinken, um ſich damit das Geblüt zu verdünnen. Es iſt aber immer die Frage, ob es dem Körper, ſeiner beſondern Anlage nach, auch dienen könne, vieles Getränke überhaupt, und alſo auch vielen Thee, zu vertragen. Viele hypochondriſche Perſonen hätten ſich doch mit ihrem vielen Theetrinken in Acht zu nehmen; und hier darf ich mir abermals nicht das Anſehen geben, allein ſprechen zu wollen, daher ich einen Arzt für mich das Wort führen laſſe. Dieſes iſt D. Zückert, der in ſeinem medieiniſchen Tiſchbuche folgendergeſtalt ſich vernehmen läßt: Viele Menſchen, die eine ſitzende Lebensart führen, bringen ſich, nicht durch vieles Studiren, ſondern dadurch die Hypochondrie zuwege, daß ſie entweder aus Gewohnheit, oder in der Meynung, daß ihr Blut verdünnet werden müſſe, übermäßig viel trinken. Dieſes Schickſal haben nur gar zu oft die **Biertrinker**, die **ſtarken Waſſertrinker**, und die **Theeſchlurfer**, wenn ſie dabey Mangel an Bewegung haben. Es trifft ſowohl Gelehrte, als ſtillſitzende Handwerker. Es iſt allerdings wahr, daß zu Erhaltung der Geſundheit die flüßige Beſchaffenheit des Bluts nothwendig iſt, und daß man ſolche durch Trinken erhält. **Aber es iſt falſch, daß das Blut deſto flüßiger wird, je mehr man trinket.** Wenigſtens iſt es unter manchen Umſtänden anders. Ein dichtes hitziges Blut wird freylich durch vieles Getränke, auch bey dem Mangel der Bewegung, dünne und flüßig gemachet, und darum iſt das viele Trinken ſo nothwendig in hitzigen Fiebern. Jedoch

bey zu lange angehaltenem vielen Trinken wird das Blut zu wäſſericht, und aus dieſem wäſſerichten Blute wird endlich, wo verhältnißmäßige Bewegungen mangeln, ein ſchleimichtes, dickes, zähes Blut. Die Hypochondriſten bilden ſich ein, daß ihr Blut letztere Beſchaffenheit habe. Oft denken ſie darinn recht, nur zuweilen irren ſie ſich; denn ihr Blut iſt manchmal zu wäſſericht. Es ſey nun das eine, oder das andere, ſo iſt ihnen in beyden Fällen das viele Trinken offenbar ſchädlich. Im letztern Falle wird das Blut noch mehr verdünnet, und das taugt nichts. Im erſtern Falle aber werden ſtarke Leibesbewegungen erfordert, wenn das viele Getränke durch die Kraft der Gefäße genau mit den Bluttheilchen ſoll vermiſchet werden. Nun unterlaſſen die Hypochondriſten theils ſolche ſtarke Bewegungen aus kränklicher Trägheit; theils ſind ſie ihnen nicht einmal zuträglich, indem ſie mehr dadurch geſchwächet werden. Wozu können alſo die vielen Getränke anders helfen, als daß die Blutkügelchen in der vielen Feuchtigkeit herumſchwimmen, träge umlaufen, und ſich in Schleim auflöſen. Sie können auch zu anders nichts helfen, als daß ſie die Faſern mehr erſchlaffen und ſchwächen, und den Körper in einen gedunſenen Zuſtand verſetzen. Ganz anders verhält es ſich mit den Hypchondriſten, die eine Trockenheit der Gedärme, und verhärtete Drüſen haben. Da iſt das viele Waſſertrinken das herrlichſte Mittel. —

Es können alſo die Theeſchlurfer aus dieſem erlernen, daß der Körper, wie mit vielem Getränke überhaupt, alſo auch mit vielen Theetrinken, nicht allemal recht berathen werde; wie denn überdem auch die Menge des warmen Getränks gar ſehr den Magen ſchwächen und erſchlaffen kann.

Der Thee iſt, wie der Kaffee, ein in den neuern Zeiten erſt eingeführtes Getränke, da unſre Vorfahren des Morgens ſtatt derſelben eine leichte Suppe, ein Butterbrod, oder Gebackenes aßen, und wohl eine Doſis Brannteweın dazu tranken. Das Theetrinken aber haben wir von den Chineſern und Japanern erlernet, von welchen Nationen wir auch unſern orientaliſchen Thee empfangen. **Linnäus** hat bemerket, daß dieſer ausländiſche Thee manche ſchädliche Eigenſchaften an ſich habe, wie er denn beſonders den Schwindſüchtigen, und ſolchen Perſonen, die zu auszehrenden Krankheiten geneigt ſind, nicht wohl anzurathen ſey; indem er die natürlichen Feuchtigkeiten des Körpers zu ſehr verzehret, und durch ſeine allzu flüchtigen Theile ſehr austrocknet. Man hat daher einheimiſchen Thee erfunden, der alle gute Eigenſchaften des orientaliſchen Thees hat, die üble Eigenſchaften deſſelben aber nicht enthält.

Man hat in dem **Wittenbergiſchen Wochenblatte** vom Jahre 1769, Nr. 47, das Erdbeerkraut vom Rieſengebirge bereits angeprieſen, um ſolches ſtatt grünen Thees zu gebrauchen. Im **neuen Schauplatze der Natur** wird von den Blättern dieſes Erdbeerkrautes ſo geredet: Die Wurzel, und ſonderlich die Blätter, werden für urintreibend und eröffnend gehalten, und bey Verſtopfungen der Eingeweide, der gelben Sucht, und dergleichen Krankheiten angerathen. Man will ſelbigen auch eine gelinde zuſammenziehende Kraft zueignen, und wider die Blutflüſſe und Durchfälle empfehlen. Und aus dem Grunde könnte man die Blätter vielleicht ſtatt des Chineſiſchen Thees gebrauchen; wie denn wirklich der daraus mit kochendem Waſſer bereitete Trank nicht unangenehm ſchmecket, und zugleich etwas ähnliches mit dem rechten Theetranke hat.

Einen gleich guten Geſchmack zum Thee geben auch die getrockneten jungen Blätter von wilden und zahmen Roſenſträuchern. Unter allen aber haben im Geſchmack und Geruch die jungen Blätter der ſo genannten großen Gartenhahnbutten unſtreitig den Vorzug, und gleichen den beſten ausländiſchen Theearten. Es verſteht ſich aber, daß man auch dieſe Blätter im getrockneten Zuſtande gebrauchen müſſe.

Thée de France iſt Meliſſenthee, der in Frankreich ſtark getrunken wird, indem er eben ſo geſund als wohlſchmeckend iſt. Von der Gartenmeliſſe, als einem der vortrefflichſten und herrlichſten diätetiſchen Mittel, ſpricht der neue Schauplatz der Natur alſo: Das Kraut, oder die Blätter allein, werden in der Arzneykunſt gebrauchet. Sie haben einen angenehmen gewürzhaften Geſchmack, und durchdringenden lieblichen Geruch, welcher der Zitrone gleicht. Man ſoll ſolche im Frühjahre ſammeln, wenigſtens ehe die Blüthe, welches im Junius und Julius geſchieht, hervortreibt. Denn ob wir gleich niemals bemerket haben, daß ſolche zur Blüthzeit, wie Caſpar Hoffmann und andere vorgeben, einen ſtinkenden Geruch beſitzen, ſo ſind ſie doch weniger wirkſam, und enthalten alsdann weniger flüchtiges ölichtes Weſen, von welchem alle Kräfte abhangen, und wodurch ſich die Pflanze in der Schwachheit der Nerven, bey Lähmungen von Schlagflüſſen, wider die Blähungen, Mutterbeſchwerung, und beſonders den Mangel der monathlichen Reinigung empfohlen hat. Börhaave verſichert, von dem abgezogenen Meliſſenwaſſer an ſich ſelbſt erfahren zu haben, wie kräftig ſolches ſtärke, wenn man alle Morgen nüchtern etwas davon trinke, und wie ſchwerlich ein Mittel ſey, welches dieſem Waſſer in der Melancholie, Milzſucht, Bleichſucht, Mutterbe-

tetbeſchwerung, Herzklopfen und dergleichen Zufällen gleichkommen dürfte, beſonders wenn dieſe Zufälle mehr von einer Beunruhigung der Lebensgeiſter, als von einer beſondern ſchädlichen Feuchtigkeit, herrühren. —

Die in Frankreich eingeführte Methode, die Meliſſenblätter zum Thée de France zu trocknen, daß ſie recht kräftig bleiben, iſt dieſe: Man ſchneidet die Meliſſe im Junius vor Aufgang der Sonne ab, pflücket die Blätter von den Stängeln, und trocknet ſie zwiſchen Papier im Schatten. Die Stängel wirſt man nicht als unnütze weg, ſondern kochet ſie in Waſſer, bis ſie ganz weich ſind. Dieſes Waſſer gießt man durch ein leinenes Tuch, damit die gekochten Stängel zurückbleiben, und fängt an es noch einmal zu kochen, bis ungefähr die Hälfte eingekochet iſt. Damit benäſſet man die trockenen Meliſſenblätter, die man nachher vom neuen wieder im Schatten trocknet, doch nicht gar zu ſtark, damit die Blätter nicht zu Pulver zerrieben werden, ſondern geſchmeidig bleiben, um jedes Blatt beſonders deſto beſſer zuſammen zu drehen, oder in Rollen, wie den Tabak, zu formen. Dieſe Rollen zu machen, leget man die Blätter auf eine Serviette, eines über das andere, bis zu anderthalb Fuß hoch, rollt die Blätter um die Serviette zuſammen, und umwindet die Rolle feſt mit Bindfaden. Die in der Serviette enthaltenen Blätter läßt man alsdann an einem trocknen Orte gleichfalls im Schatten recht trocknen. Nach Verlauf von zwey oder drey Monathen kann man die umgewundenen Bindfaden löſen, und die Meliſſenrollen in trocknen Käſtchen zum Gebrauch verwahren. (Gazette ſalutaire, und Hannöverſches Magazin, vom Jahre 1770.)

25) Wel-

25) Welches iſt am beſten, des Tages nur eine, oder mehr Mahlzeiten zu thun?

Wenn man auf die Bequemlichkeit einer Hausmutter, Erſparniß der Zeit, auch wohl der Koſten, nur allein ſehen ſollte, ſo würde die Entſcheidung nur für ein einmaliges Eſſen des Tages ausfallen, wie ſolches in dieſer Rückſicht auch wohl von manchen Perſonen geſchieht. Ob aber der Geſundheit nicht mehr damit gedienet ſey, wenn man die in einer einzigen Mahlzeit zu genießende Portion von Speiſen in zwey oder drey Theile, die zu unterſchiedenen Tageszeiten zu eſſen ſind, vertheilet, ſolches iſt eine andere Frage, welche uns große Diätetiker beantworten ſollen.

Der Engliſche Arzt, D. Williams, läßt ſich hierüber ſo heraus: Die Menſchen überhaupt, und beſonders diejenigen, welche gern ein mäßiges Leben führen möchten, ſind in Abſicht auf die Anzahl der Mahlzeiten, welche ſie des Tages genießen ſollten, ſehr irre geführet worden. Verſchiedene Schriftſteller ſind der Meynung geweſen, die Abendmahlzeit ſey unnütz, und bisweilen ſchädlich, und täglich ſey eine mäßige Mahlzeit zur Ernährung des Körpers hinlänglich. Die geſunde Vernunft ſowohl, als die tägliche Erfahrung lehren uns das Gegentheil. Iſt zum Exempel eine gewiſſe beſtimmte Quantität von Nahrungsmitteln zur Nahrung eines ſchwachen, ausgemergelten Körpers hinlänglich: iſt es alsdann nicht vernünftiger, dieſe Quantität in drey oder mehr Theile zu theilen, als den Magen damit auf einmal zu überladen und zu beſchweren? Eben dieſe Anmerkung findet auch bey einer ſtarken Conſtitution ſtatt. Ich habe viele Leute gekannt, die ſich einbildeten, daß ſie ſehr mäßig lebten, weil ſie nicht zu Abend aßen, und zum Frühſtück nur eine Taſſe Thee oder Chocolade genoſſen, und gleich-

gleichwohl den Magen durch die ſtarke Mittagsmahlzeit, welche ſie zu ſich nahmen, dermaßen überluden und beſchwerten, daß die Verdauungskräfte auf eine Zeitlang faſt gänzlich gehemmet wurden. Ihr ſtarker Appetit machte, daß ſie ſich ſelbſt vergaßen. Das Blut wird auf dieſe Weiſe mit rohen und unverdaueten Theilchen genähret; denn die Verdauungskräfte werden ſo ſehr unterdrücket, daß ſie nicht denjenigen Grad der Stärke haben, welcher nothwendig iſt, die genoſſenen Speiſen zu zermalmen und aufzulöſen. Andere hingegen werden von Blähungen und Vapeurs ſehr beſchweret, wenn ſie nicht zu den gewöhnlichen Stunden etwas im Magen haben, wodurch die Verdauungskräfte etwas zu ſchaffen bekommen.

Auf der andern Seite behaupten die Vertheidiger dieſer Lebensart, daß die Abendmahlzeit den Magen beſchweret, den Schlaf ſtöret, und Urſache iſt, daß das Blut mit rohen und unverdaueten Feuchtigkeiten angefüllet wird. Ihre Anmerkung würde freylich gegründet ſeyn, wenn man ſchwere Speiſen ſpät in der Nacht zum Abendeſſen genöſſe, und ſich hernach gar nicht bewegte, um den Magen davon zu entledigen; allein aus dem vorhin angegebenen Plane wird man ſehen, daß die Abendmahlzeit, welche darinn vorgeſchrieben werden, ſehr leicht und gut zu verdauen iſt; und daß ich angerathen habe, ſie wenigſtens anderthalb oder zwo Stunden, bevor man zu Bette geht, zu genießen. Um dieſe Zeit wird die Verdauung ſchon geſchehen ſeyn, und das Blut iſt mit einem ſanften, balſamiſchen Chylus erfriſchet worden, welcher die natürliche Ruhe ſo wenig ſtöret, daß ſie vielmehr dadurch befördert wird. Wenn aber Jemand in die Verſuchung gerathen wäre, eine ſtarke Mittagsmahlzeit etwas ſpät am Tage zu genießen, und viele Hitze darnach empfindet, ſo kann er, ſtatt ſeiner ordentlichen Abend-

Abendmahlzeit, einige gedämpfte Pflaumen, oder einige andere gute, reife Früchte, wie die Jahreszeit ſie giebt, wenn er ſelbige lieber hat, eſſen, oder Habergrützſuppe mit einer Handvoll Korinthen, die Gedärme offen zu erhalten, und die Hitze und Cruditäten, die von der Unverdaulichkeit herrühren, abzukühlen, zu verbeſſern, und fortzuſchaffen. —

D. Zückert belehret uns über dieſen Punct noch genauer, beſonders was diejenigen Perſonen anbetrifft, die eine ſitzende Lebensart führen müſſen. Er ſaget aber ſo: Es iſt nicht allen Menſchen einerley Ordnung im Eſſen und Trinken vorzuſchreiben. Von dieſer ſo oft geſagten Wahrheit mache ich nun die letzte Anwendung bey den Regeln, welche das Frühſtück und die Mittags- und Abendmahlzeit angehen. Bey Leuten, die den ganzen Tag in beſtändiger Bewegung ſind, die durch angreifende Handarbeiten ihren Unterhalt verdienen, iſt gar die Frage nicht, wie oft ſie eſſen, und wie viel und was ſie eſſen? Aber bey Perſonen, die eine vermiſchte oder ganz ſtillſitzende Lebensart führen, iſt darüber manches zu erinnern. Wer des Vormittags nicht ausgeht, ſondern ſich mit Studieren, Schreiben, Rechnen, Zeichnen, Malen u. ſ. w. beſchäfftiget, der bedarf keines ſonderlichen Frühſtückes. Ein Glas friſches Waſſer, eine oder zwo Taſſen warmes Getränke, ſind ihm hinlänglich und zuträglich. Dadurch wird gemeiniglich die Leibesöffnung befördert; und es iſt einem jeden zu rathen, nicht eher ſeine Geſchäffte vorzunehmen, als bis er des Morgens ordentlich zu Stuhle geweſen iſt. Während des Genuſſes des zum Frühſtücke gewohnten Getränkes iſt es am beſten, in der Stube ab- und niederzugehen, und die Reize zum Stuhlgange abzuwarten. Wer einen ſchwächlichen Körper hat, muß gegen 10 oder 11 Uhr etwas eſſen, ein Milchbrod, einen Zwieback, ein wenig Semmel,

eine dünne Butterſchnitte. Ein reichlicheres Frühſtück an Brod mit gebratenem oder etwas geräuchertem Fleiſch und allerhand leicht verdaulichen Kuchen iſt denen nothwendig, die des Vormittags viel gehen müſſen; und es iſt niemals gut, ſo nüchtern auszugehen, ohne einige feſte Speiſen genoſſen zu haben. Alten Leuten, wenn ſie nur nicht mit der Gicht geplaget ſind, iſt es eine wahre Stärkung, wenn ſie alle Vormittage etwas eſſen, und dabey ein Glas Ungariſchen Wein, oder Malaga, Madera, oder Sect trinken. Jungen Leuten aber, und denen, welche annoch in einem mittlern Alter begriffen ſind, iſt aller Wein und Brannteweіn des Morgens ſchädlich, ausgenommen auf Reiſen, oder auch allenfalls bey feuchter und nebelichter Witterung.

Schon Avicenna theilte das Maas der Speiſen ſo ein, daß der Menſch des Mittags zwey Drittheil, und des Abends ein Drittheil Speiſe zu ſich nehmen ſolle. Gewöhnlicherweiſe ißt man ſich des Mittags ordentlich ſatt, und des Abends pfleget man weniger zu eſſen. Dieſe Lebensart iſt auch für die meiſten Menſchen die beſte. Recht ſehr wenig ſollten die des Abends eſſen, welche ihre Mittagsmahlzeit ſpät halten, und um 4 oder 5 Uhr erſt von Tiſche kommen. Allein es iſt nicht gut, des Abends ganz und gar keine Speiſen zu genießen. Die Säfte werden, ſonderlich wenn man auch wenig frühſtücket, zu ſcharf, der Appetit wird zu groß, und man läuft Gefahr, den Magen des Mittags zu überladen. Viele Menſchen, deren Amtsgeſchäffte es mit ſich bringen, daß ſie den ganzen Tag ſitzen, mediciren, ſchreiben, oder rechnen müſſen, pflegen eine ſparſame Mittagsmahlzeit zu halten. Sie haben ihren Kopf voll Amtsſachen, das Eſſen ſchmeckt ihnen nicht. Des Abends thun ſie ſich mehr zu Gute, weil ſie ſich überlaſſen ſind, und ihr

Gemüth

Gemüth dann aufgeheiterter iſt. Das Abendeſſen ſchmecket, und ſie genießen davon reichlich. Dieſe Art zu leben zieht viele Krankheiten nach ſich, zumal wenn man zugleich des Abends viel trinket, und ſich dabey auf dem Lehnſtuhl pfleget und ruhet. Die Gelehrten, das Frauenzimmer, und alle die Perſonen, welche eine ſitzende Lebensart führen, würden das Verdauungsgeſchäfte in gutem Stande erhalten, und folglich ſich eines geſunden Körpers erfreuen können, wenn ſie ſich an folgende Ordnung gewöhnten: Ehe man zu Tiſche geht, mache man ſich eine halbe oder kleine Stunde lang gelinde Leibesbewegungen im Hauſe, im Garten, auf Spatziergängen, um das Geblüt in einen gleichförmigern, freyern und etwas lebhaftern Umlauf zu bringen, damit die Gefäße des Magens mit Blut gehörig angefüllet, die zur Verdauung nöthigen Säfte des Magens und der Gedärme deſto leichter und häufiger abgeſondert werden. Durch ſolche gelinde vor dem Eſſen unternommene Leibesbewegungen wird auch der Magen geſtärket, und von den Blähungen frey gemachet. Noch beſſer iſt es, wenn man das Gemüth zugleich durch angenehme Geſpräche mit einigen Freunden aufmuntern und zerſtreuen, ſeine Amtsgedanken und gelehrte Meditationen aus dem Kopf verjagen, und darauf mit völlig heiterer Seele zu Tiſche gehen kann. Man genieße dann in Geſellſchaft ſeiner Familie, oder ſeiner Freunde, eine zwar gut bereitete, aber nur aus zwey bis drey einfachen Gerichten beſtehende Mahlzeit unter ſcherzenden und aufzumunternden Geſprächen, welche ein beſſeres Gewürz der Speiſen ſind, als alle Spецereyen Indiens. Man bringe ſo eine Stunde bey Tiſche zu, gehe dann noch eine kleine Stunde ſpatzieren, und fange darauf ſeine Arbeit wieder an. Glücklich ſind allerdings die, welche nach dem Eſſen nicht meditiren, nicht mit ſitzender

Kopf-

Kopfarbeit ſich beſchäfftigen dürfen. Wer von ſeinen Zeiten Herr iſt, thut am beſten, daß er die Nachmittagsſtunden von 3 bis 5, oder von 4 bis 6 Uhr dem Studieren, dem Nachdenken, und andern ernſthaften Geſchäfften widmet. Nichts iſt der Verdauung nachtheiliger, als wenn man gleich nach dem Mittagseſſen den Geiſt anſtrenget. Nichts hingegen befördert eine gute Verdauung mehr, als gelinde Leibesbewegung nach dem Eſſen. Sind die Nachmittagsgeſchäffte vollbracht; ſo ſuche man von neuem Gemüthsergötzungen und Leibeserholungen, ehe man zu Abend ſpeiſet. Abends aber eſſe man überhaupt früh, ſehr wenig, und lauter leicht verdauliche und einfache Speiſen, weiche Eyer, kleine Fiſche, Bratvögel, gekochtes Obſt, wenig Fleiſch, etwas Käſe. Dabey trinke man mäßig, vornehmlich genieße man wenig oder gar keinen Wein. Nur allein nach Verſchiedenheit der Conſtitutionen kann ausgemachet werden, ob Suppen und andre Speiſen, oder lauter kalte Küche, des Abends zuträglich ſind. Viel Butterbrod iſt ſchädlich (nämlich wenn zu dicke Butter aufgeſchmieret wird, da manche die Butter ſo dicke, als das Brod ſelbſt iſt, auflegen), denn die übermäßig genoſſene Butter erſchlaffet den Magen, und disponiret ihn zur Unverdaulichkeit. Daher müſſen die, welche ſehr mit Blähungen geplaget werden, im Genuß der Butter und aller Fettigkeiten überaus vorſichtig ſeyn. Nach dem Abendeſſen muß man entweder ſpatzieren, oder angenehme Geſchäffte im Hauſe vornehmen, die weder das Gemüth angreifen, noch den Körper ermüden. Man entſchlage ſich möglichſterweiſe aller Sorgen, aller Arbeiten, alles Nachdenkens, und man ſuche es ſo einzurichten, daß man zwar eine bis zwo Stunden nach genoſſener Abendmahlzeit, jedoch früh vor Mitternacht, mit leichtem Magen und frohen unbekümmertem Gemüthe

zu Bette gehe; ſo wird man nach dergleichen den Tag über ordentlich und regelmäßig geführten Lebensart von einem ſanften Schlaf erquicket und geſtärket werden.

Können die Vornehmen, die Gelehrten, die Frauenzimmer, wohl eine andere als ſchwächliche und kränkliche Beſchaffenheit haben, da die meiſten von ihnen, bey Ruhe und Gemächlichkeit, gut und unordentlich eſſen, und ihren Körper, bey dem Mangel der guten Verdauung, mit rohen, groben, und unausgearbeiteten Säften füllen? Des Morgens bähen ſie ihren Magen mit vielen warmen Getränke, und ſchwächen denſelben dadurch ungemein. Des Mittags begeben ſie ſich, nach allerhand vorgenommenen ſitzenden oder ſtudirenden Geſchäfften, voll von Grillen und Sorgen, oder mit einem in Wiſſenſchaften ganz vertieften und zerſtreueten Geiſt, an den Eßtiſch. Der eine ſchlucket ſeine Speiſen geſchwinde hinunter, um bald wieder in die Studierſtube und an das Schreibepult zu kommen, und die Verdauung durch Kopfarbeit zu ſtören. Der andre läßt es ſich gut ſchmecken, und wandert nach Tiſche zu ſeinem Lehnſtuhl, um den Mittagsſchlaf zu genießen, der ſeine Faulheit vermehret, und die Unverdaulichkeit trefflich unterhält. Nicht dem Müßiggänger und Faullenzer, ſondern nur dem arbeitenden Bauer und Handwerksmann, und dem betagten Alten, iſt der Mittagsſchlaf eine Stärkung und Erquickung. Der dritte bringt einige Stunden am Tiſche zu. Endlich hat er eine Menge unterſchiedener und widerwärtiger Gerichte bezwungen, und den Magen mit den Getränken anzufeuchten nicht vergeſſen. Nun ſetzet er ſich entweder an den Camin oder im Garten hin, rauchet eine Pfeife Tabak, und überſchwemmt den vollen Magen noch mit warmen Getränken oder mit Bier, bis die Zeit zum Kartenſpiele herannahet. Um nun recht ſpät des Abends ſpeiſen zu kön-

können, ſitzet man viele Stunden am Spieltiſche, preſſet die Gedärme ein, und hindert den freyen und lebhaften Umlauf des Blutes. Werden hierauf einige Stunden bey dem Abendeſſen ſelbſt zugebracht, und, bey einer Menge unterſchiedener Gerichte und einem guten Vorrath von Weinen, die Zeit bis in die Nacht verſchwendet, ſo leget man ſich mit überladenem Magen und müden Körper zu Bette, und wirft ſich in demſelben lange umher, ehe man einſchlafen kann. Endlich wird man zwar vom Schlafe überwältiget, aber weit gefehlet, daß derſelbe ein ruhiger und erquickender Schlaf wäre. Man erwachet vielmehr am folgenden Morgen mit ſchweren Gliedern und unluſtigem Gemüth, und iſt wohl oft genöthiget, zu künſtlichen Mitteln ſeine Zuflucht zu nehmen, um die Seele und den Körper in die zu den Amtsgeſchäfften erforderliche Verfaſſung zu ſetzen. — Auch das Lucubriren oder Nachtſtudieren gehöret zum Nachtſchwärmen, und iſt der Verdauung der zu Abend genoſſenen Speiſen, und einem ruhigen Schlaf, ganz zuwider. Natürlicherweiſe müſſen bey dieſer unterſchiedenen und allemal unordentlichen Lebensart Krankheiten entſtehen; vornehmlich Verunreinigung und Aufblähung des Magens, hyſteriſche und hypochondriſche Zufälle, Fieber, Trägheit des Körpers, Dummheit, Schlagflüſſe. —

Aber warum führe ich hier Diätfehler an, die meiſtens nur eigentlich die Mannsperſonen angehen, und für welche dieſes Werk nicht geſchrieben iſt? Ich ſchreibe freylich nur für Frauenzimmer, die ihre diätetiſche Lection hier finden ſollen; aber da es ihr Beruf nicht iſt, mediciniſche Bücher zu leſen, ſo ſollen ſie, in Anſehung der fehlerhaften Lebensart der Mannsperſonen, doch nicht ohne einigen Unterricht ſeyn. Viele Männer einer ſitzenden oder vermiſchten Lebensart müſſen es zwar wenigſtens aus Lectüre wiſſen, was die Lebens-

bensordnung von ihnen erheiſchet. Aber der Gelehrte z. E. vergißt ſich, er ißt und trinkt auf einmal zu viel, oder zu unrechter Zeit, er vertiefet ſich zu ſehr in ſeine Kopfarbeiten, er iſt ein lucubrirender Mann; oder wenn er in vornehmen Bedienungen lebt, ſo verbringt er zu viel Abend- und Nachtſtunden am Spieltiſche, u. ſ. f. was kann dienlicher ſeyn, als daß eine kluge Ehegattin den unordentlichen Mann erinnere, ſeinen Diätfehlern keinen Vorſchub thue, oder daran Theil nehme, ihrer Seits aber Speiſen und Eßſtunden ſo erwähle, als ſie ſich für die Conſtitution des Gatten und ſeine ganze Lebensart am beſten ſchicken. Iſt es nun nicht dienlich, daß eine Hausmutter, in Anſehung der Lebensordnung und Diätfehler ihres Mannes, keine Unwiſſende ſey?

26) Sollte uns wohl die Diätetik das tägliche nicht zu überſchreitende Maaß oder Gewicht der Speiſen genau angeben können, und wenn dieſes nicht iſt, woran muß der Menſch ſein tägliches Maaß der Speiſen haben oder wiſſen können?

Cheyne ſchreibt in ſeinem Tractat von der Gicht, daß er an ſich und andern unterſchiedene Verſuche angeſtellet habe, um zu erforſchen, welche Menge von Nahrungsmitteln ein geſunder Menſch bedürfe, der in ſeinen beſten Jahren, geſund und ſtark iſt, und keine heftige Leibesarbeiten vernimmt. Er habe gefunden, daß in unſerm nördlichen Klima ſechszehen Loth Fleiſch, vier und zwanzig Loth Brod oder andre Koſt aus dem Pflanzenreiche, und ungefähr eine Pinte guter Wein, zur täglichen Portion hinreichend ſey, ungerechnet den Thee, Kaffee, und dergleichen.

So gut es in der Haushaltung wäre, wenn man das Maaß oder Gewicht der Speiſen für jede Perſon genau oder mathematiſch berechnen könnte, ſo wenig läßt ſich doch dieſes thun: wenn man nebſt dem Alter und Lebensart der Menſchen die Verdauungskräfte, die bey dem einen immer ſtärker als bey dem andern ſind, und daher bald mehr bald weniger Appetit oder Hunger erregen, in Anſchlag bringt. Wer kann es genau wiſſen, wie viel von Lebenskräften täglich bey einem jeden Menſchen abgenutzet wird, wie viel zur Erſetzung derſelben an Nahrungsmitteln wieder nöthig iſt, und wie viel Nahrungsſaft der Magen, nach Verſchiedenheit der Speiſen, der Jahreszeit, der Witterung, und der Leibesbewegung, aus ſeinen Mahlzeiten ziehen oder gewinnen werde?

Die Stillung des wahren Hungers, der aber von dem lüſternen Appetite wohl zu unterſcheiden iſt, muß das Maaß unſrer Speiſen ſeyn. Wenn können wir aber genug gegeſſen haben, um ſatt zu ſeyn? D. Zückert ſaget hievon alſo: Satt ſeyn heißt nicht mehr mit Appetit eſſen. Wer den Druck der Speiſen in ſeinem Magen fühlet, wer nach dem Eſſen träge und ſchläfrig iſt, wer viel Aufſtoßen oder Uebelkeiten hat, des Nachts unruhig ſchläft, und unordentlichen Stuhlgang hat: der kann an dieſen Zeichen erkennen, daß er zu viel gegeſſen, daß er ſich den Magen überladen habe. Heiterkeit der Seele, Munterkeit des Körpers, ruhiger Schlaf, und ordentliche Leibesöffnung, ſind die glücklichen Wirkungen einer guten Verdauung. — Es wird aber dieſe gute Verdauung gehindert, ſo bald wir den Magen überladen, und dann ſind wir in Gefahr, uns einen jählingen Tod, am öfterſten aber langwierige, ſchmerzhafte und jämmerliche Krankheiten, zuzuziehen.

27) Un-

27) Unmäßigkeit und Völlerey ſind Diätfehler, womit wir uns aufs ſchrecklichſte beſtrafen.

Die ältern und neuern Diätetiker warnen uns aufs angelegentlichſte vor der Unmäßigkeit im Eſſen und Trinken; indem ſie uns den großen Schaden unſerer Geſundheit und unſers Lebens als natürliche Folgen der Völlerey und Schwelgerey vorſtellen. Viele Menſchen fragen, ob dieſe oder jene Speiſe und Trank geſund ſey; aber nicht ſo viele, ob auch das Uebermaaß im Genuß geſunder Speiſen und Getränke geſund ſeyn könne? Man kann daher ohne Irrthum wohl behaupten, daß die meiſten Menſchen ſich mehr durch die Quantität als Qualität (mehr durch die Menge als Beſchaffenheit) ihrer Nahrungsmittel ſchaden. Die ſchrecklichen Folgen der Unmäßigkeit hat uns Cadogan ſo lebhaft geſchildert, daß ich ſeine Worte hier ganz einrücken muß.

Von allen langwierigen Krankheiten in der Welt, ſchreibt er, beſonders aber in der Gicht, haben unter zehen gewiß neune ihren erſten Urſprung der Unmäßigkeit zu verdanken. Mancher gute Mann, welcher ſich rühmt, das nüchternſte und ordentlichſte Geſchöpfe von der Welt zu ſeyn, und niemals mehr, als ein oder zwey Gerichte ißt, wie er ſie nennt, auch niemals bey einer Mahlzeit das Maaß eines Nößel Weins überſchreitet, des Abends bey Zeiten nach Hauſe kömmt, und niemals über acht oder neun Stunden ſchläft, wird erſtaunen, und ſich wohl gar für beleidigt halten: wenn man ſeine Krankheiten der Unmäßigkeit zuſchreibt, welche er als das gröſte Laſter verabſcheuet. Und dennoch iſt er oft krank, ſein Magen iſt ſiech, er iſt mit der Unverdaulichkeit geplaget, und von der Gicht gelähmet. Die wahre Urſache davon iſt, wir urtheilen von der Mäßigkeit und Unmäßigkeit nach unſern eignen Gewohn-

wohnheiten, ohne einen richtigen Begriff von beyden zu haben. Was wir gewohnt ſind zu thun, was wir andere thun ſehen, das halten wir für recht, und niemals ſchöpfen wir unſere eigene Kenntniß aus der Natur ſelbſt. — So lange ein Menſch nicht mehr ißt und trinkt, als ſein Magen fordert, als er ohne den geringſten Schmerz, Ausdehnung des Magens, Aufſtoßen, oder andere Unbequemlichkeiten vertragen, noch auch mehr, als ſein Körper verzehren, und bis auf das geringſte wieder von ſich geben kann: ſo lange kann man ſagen, daß er ſich in einem klug und wohl eingerichtetem Zuſtande der Mäßigkeit befinde, welche ihm wahrſcheinlicherweiſe ſeine Geſundheit und Munterkeit bis zu einem hohen Alter bewahren wird. Dieſes iſt das ganze Geſetz der Natur, und das Gegentheil davon, oder eine jede große Abweichung davon, iſt für eine Unmäßigkeit anzuſehen; wenn wir nämlich ohne Begierde eſſen, wenn wir uns nach einer mäßigen Sättigung noch zwingen, uns durch verſchiedene Reizungen auffordern, (dieſe Reizungen aber ſind meiſtens die Vielheit und Verſchiedenheit der Gerichte bey einer einzigen Mahlzeit, da man an einem jeden nicht den wahren Hunger; der an einem oder zweyen Gerichten, wenn ſie nicht zu klein waren, befriediget wird, ſondern nur den lüſternen Appetit ſtillen will, welcher an jeder verſchiedenen und vielfältigen Speiſe ſeine Luſt, ſo zu ſagen, recht büßen ſoll;) und endlich ohne Durſt, blos um des Getränkes willen, trinken. Wir wollen nun den Begriff von der Mäßigkeit mit der gewöhnlichen Lebensart der meiſten Menſchen vergleichen, und den Fortgang von Geſundheit zur Krankheit bey ihnen bemerken. Es iſt aber allerdings zu fürchten, daß wir wenige finden werden, die einen gegründeten Anſpruch auf eine wahre Mäßigkeit machen könnten. In unſrer erſten Jugend werden wir unvermerkt durch die

Nach-

Nachſicht und durch die falſche Zärtlichkeit unſrer Aeltern und Freunde zur Unmäßigkeit angeführet. Wir ſchreiten darinn fort, bis uns etwa ein freundlicher Schmerz oder eine Krankheit gebietet, oder vielmehr zwingt, ſtille zu ſtehen. In der Jugend aber ſind alle Theile unſers Körpers ſtark und biegſam; wir ertragen die erſte Laſt der Ausſchweiſungen mit weniger Schaden, wir entledigen uns auch derſelben bald durch unſre eigene natürliche Stärke und Bewegung, oder durch eine ſehr geringe Beyhülfe einer künſtlichen Ausleerung. Wenn wir hingegen nach dem Laufe der Natur, zur gehörigen Zeit, oder durch wiederholte Ausſchweiſungen, ſchon zu frühzeitig altern; ſo iſt der Körper weniger geſchickt, ſich ſelbſt zu befreyen, und braucht mehr die Hülfe der Kunſt. Unterdeſſen wächſt der Menſch ſo fort, ißt täglich mehr, als er brauchet, oder mehr, als er ſich davon entledigen kann. Er fühlet ſich daher ganz angefüllet und beklemmt, ſein Appetit fehlt, und ſeine Lebensgeiſter ſinken aus Mangel einer friſchen Hülfe. Er nimmt ſeine Zuflucht zu allerhand Leckereyen, zu Brühen, zu eingemachten Sachen, und zu allen Arten von reizbaren Dingen. Dieſe verlieren bald ihre Kräfte, und ob er gleich jeden Mund voll Speiſe mit einem Glaſe Wein herunter wäſcht, ſo kann er doch nichts ſchmackhaft finden. Er verlangt von dem Arzt die Wiederherſtellung des Appetits. Dieſer würde für einen Mann ohne alle Kenntniß, ohne alle Erfahrung in ſeiner Kunſt angeſehen werden: wenn er nicht unmittelbar etwas verordnete, oder nach einigen Purganzen, Magenſtärkungen, bittere gewürzreiche, mit Wein oder Branntwein bereitete Tränke, Vitriolelixir, China und Stahlarzneyen verſchriebe. Bey dem Gebrauch dieſer Dinge wird der Magen durch eine geringe außerordentliche Bewegung erſchüttert, und hilft ſich ſelbſt,

indem er die groben und rohen in ihm befindlichen Theile in die Gedärme bringt, aus welchen ſie in das Blut übergehen. Der Kranke iſt auf einige Zeit von ſeiner Beſchwerde befreyet; er findet, daß er wieder eſſen kann, und hält ſich für ſehr geſund. Allein dieſe Täuſchung iſt von kurzer Dauer. Wenn er ſtark iſt, ſo ſuchet die im Blute ſchwimmende Stärke ihren Ausgang, und es erfolget ein Anfall von der Gicht. Iſt er weniger ſtark, ſo kömmt die laufende Gicht, oder die Kolik, u. ſ. w. Wir wollen aber den Fall ſetzen, daß es die Gicht ſey. Wenn er ſie mit Gelaſſenheit erträgt, wenn er mäßig lebet, wenn er keinen ſtarken Wein oder Branntwein trinket; ſo wird ihm die Natur auf eine gewiſſe Zeit helfen, und, wenn die Gicht durch ein ſymptomatiſches Fieber, das allemal erfolget, bezwungen und weggeſchaffet wird, ihm zu ſeiner Geſundheit helfen. Allein wenn er auch wieder hergeſtellet wird, ſo iſt es doch nur auf eine kurze Zeit. Er kehret wieder zu ſeinen alten Gewohnheiten zurück, und bald iſt er wieder in dem Kreiſe ſeiner Leiden. Bey jeder Rückkehr wird er mehr danieder gedrückt, und iſt weniger geſchickt, ſie zu ertragen, bis er endlich ein vollkommener Schwacher und ein elender Krüppel auf ſein ganzes Leben wird. Dieſes elende Leben erhält er durch die Hülfe einer großen Menge unnützer Medicin, und durch den Gebrauch einiger Badecuren, ſo lange noch, bis er endlich, troß aller Aerzte, die er befragt, und aller der untrüglichen Arzneymittel der Quackſalber, die er eingenommen hat, ſich beklagt, daß Niemand ſcharfſichtig genug geweſen, ſeine Krankheit einzuſehen. Zuletzt ſinkt er bey dem Gebrauche des Opium und des Branntweins dahin, und ſtirbt lange vor der Zeit. Das iſt, ſaget Cadogan, der Lebenslauf vieler Perſonen, die er auf dieſe Art ihr Leben endigen geſehen; und dieſes iſt der nämliche Fall

von

von vielen andern, die ein jeder leicht unter ſeinen Bekannten bemerken wird.

28) Beyſpiele von Nationen und einzelnen Menſchen, deren Geſundheit und langes Leben, ohne den ſonſt gewöhnlichen Schwachheiten des hohen Alters, allein der Mäßigkeit und Lebensordnung zuzuſchreiben iſt.

Regeln und Vorſchriften zur Lebensordnung können kein größeres Gewicht ihrer Richtigkeit und gewiſſen Nutzens erlangen, als wenn man ihre Ausübung und gewünſchte Folgen in wahrhaften Geſchichten und Exempeln darſtellet. Hier ſollen uns diejenigen ſtatt aller andern ſeyn, die von Herr D. Unzern im 16ten Stück ſeines Arztes verzeichnet ſind, wo er ſchreibt: Wenn Ruſſel erklären will, wie die Türken, die keine Aerzte unter ſich ſelbſt haben, und in ihren Krankheiten blos einige berühmte Univerſalarzneyen, die oft helfen und oft ſchaden, gebrauchen, gleichwohl einer ſo guten Geſundheit genießen, ſo ſelten krank werden, und ſo lange leben; ſo ſagt er das ganze Geheimniß in den Worten, daß ſie ſich fleißig baden (dieſes iſt ihnen wegen des ſtark anliegenden Schweißes in einem heißen Lande ſehr dienlich) und ſehr mäßig und ſehr nüchtern ſind. (Wären ſie alſo Chriſten, ſo würden ſie wie die Chriſten ſchwelgen, ob es gleich der Stifter des Chriſtenthums den Bekennern ſeines Namens unterſaget hat.) Strabo hat ſchon zu ſeiner Zeit angemerket, daß die Indianer vor allen Völkern wenigen Krankheiten unterworfen geweſen, und er ſchreibt dieſen Vorzug zwoen Urſachen zu: nämlich, daß man in Indien keinen Wein getrunken, und mäßig gelebet habe. Lucius Cölius Rhodiginus füget noch die

Leibesübungen und Frictionen (Reiben des Körpers) hinzu, in welchem letztern die Indianer faſt zu weit gehen. Wenn es wahr iſt, daß Mäßigkeit, Arbeitſamkeit und Unempfindlichkeit, die Dauer des Menſchen auf das höchſte treiben, ſo iſt es gar nicht zu verwundern, daß die Indianer alt werden, und keine Krankheit auszuſtehen haben. Denn da ſie bey der Arbeit mäßig ſind; ſo müſſen ſie ungemein viel einfältiger ſeyn, als die Europäer, welche gefunden haben, daß unſre größte Glückſeligkeit darinn beſteht, bey dem Müßiggange zu ſchwelgen; und man hat jederzeit behauptet, daß die einfältigſten Leute auch am geduldigſten ſind, und am wenigſten mit den Leidenſchaften zu kämpfen haben. — Die Mäßigkeit ſcheint überhaupt ein Vorrecht aller der geſunden, dauerhaften und ſtarken Leute zu ſeyn, welche die Wüſteneyen beyder Indien bewohnen, und welche wir Wilde nennen. Es iſt leicht zu begreifen, daß die Esquimaux, die ſo dürftig und tugendhaft ſind, in ihren Wüſteneyen armſelige Schmäuſe halten. Allein das wird vielen Europäern, welche in der Mäßigkeit keine Glückſeligkeit finden, unbegreiflich vorkommen, wie ſich dieſes arme Volk bey ſolchen Strapazen und ſo ſchlechter Koſt ein Jahrhundert lang erhalten, und ſich ſo gar ſelbſt zur Laſt leben könne: ſo daß ein uralter Greis ſich oft, auf ſein Geheiß, von einem jüngern todt ſchlagen läßt. Durch Vorſicht und Aufmerkſamkeit gelangte Plato zu einem Alter von 81 Jahren, weswegen ihm die Magi, die ſich bey ſeinem Tode von ungefähr zu Athen befanden, Opfer brachten, weil ſie ihn für etwas mehr, als einen Menſchen hielten. Die Schiffahrten und Strapazen hatten die Kräfte ſeines ſonſt ſtark geweſenen Körpers ſehr mitgenommen. Wie war es nun möglich, daß er ein ſo hohes Alter erreichen konnte? Seneca lehrt es uns. Die Sparſamkeit, die Mäßigung, und die auf-

aufmerkſame Sorgfalt für ſeinen Leib, haben, aller Schwierigkeiten unerachtet, dieſes Wunder bewerkſtelliget. Man gehe die Geſchichte aller Zeiten durch, ſo wird man finden, daß ſtäts die Mäßigkeit an dergleichen natürlichen Wunderwerken ihren Antheil gehabt habe. Durch ſie konnte ein Diogenes in einem faſt neunzigjährigen Alter die Rolle eines Esquimaux ſpielen. Denn alt und lebensſatt hieng er ſich auf. — Durch Mäßigkeit und Nüchternheit brachte Chryſippus ſein Alter auf mehr als 80 Jahre. Jedermann, der weiſe ſeyn wollte, ſuchte bey den Alten ſeinen Ruhm in der Mäßigkeit, und fand den Lohn dieſer Tugend in der Geſundheit und in dem langen Leben. Epicur ſelbſt war kein Mann, der viel vom Schmauſen hielt; und wenn man ihm die Ausſchweiſung ſeiner Schüler zur Laſt legen wollte, die ſeine Lehren mißbrauchten, ſo würde man, wie Hagedorn, fragen müſſen: Ihr kennt vielleicht Epicuräer, doch, kennt ihr auch den Epicur? Stobäus erzählet uns, daß Gorgias einſtmals gefraget worden ſey, wie er zu einem ſo hohen Alter gekommen wäre? und er habe geantwortet: dadurch, daß er nie etwas aus Wolluſt gegeſſen oder getrunken habe. Eben ſo bemerkt Cenſorinus vom Ariſtoteles, es habe dieſer Weltweiſe die natürliche Schwachheit ſeines Magens und die verſchiedenen Beſchwerden ſeines kränklichen Leibes durch ſeine Tugend dergeſtalt gebeſſert, daß es mehr zu bewundern ſey, wie er ein Alter von 63 Jahren habe erreichen können, als daß er nicht älter geworden ſey. Vom Cato, welcher bey unverletzten Leibes- und Gemüthskräften ein hohes Alter erreichet hat, erzählt Plutarch, er habe ſeinen Leib von der erſten Jugend an durch Arbeit, Geſchäfftigkeit, und Mäßigkeit, zur Stärke und Geſundheit gewöhnt. Zeno trieb gar ſeine Enthaltſamkeit ſo weit, daß er dem Arzte, welcher ihm einſtmals in ſeiner

ner Krankheit den Rath gab, eine junge Taube zu ſpeiſen, zur Antwort gab: Ich werde mich nicht anders curiren, als meinen Knecht. Denn wenn dieſer ohne theure Speiſen geſund werden kann, warum nicht auch ich?

Aber auch aus der neuern Geſchichte hat Herr D. Unzer uns Beyſpiele geſammelt, die uns lehren ſollen, was Mäßigkeit zur frohen Geſundheit und Verlängerung des Lebens vermöge. Der franzöſiſche Dichter Gombault, ſchreibt er, war ein ungemein mäßiger Mann, und ward hundert Jahre alt. Der Jeſuit Theophilus Raynaud war ſeiner großen Mäßigkeit halber berühmt. Er ſaß nie länger als eine Viertelſtunde zu Tiſche, und erreichte ein hohes Alter. Der Profeſſor in Frankreich, Peter Ramus, war ein Muſter der Mäßigkeit. Er aß wenig; er trank in zwanzig Jahren keinen Wein, bis es ihm die Aerzte geboten. Er ſchlief auf Stroh, ſtand früh auf, und ſtudierte den ganzen Tag. Er ward ungefähr 60 Jahre alt, und würde vermuthlich noch älter geworden ſeyn, wenn er nicht bey der Pariſiſchen Bluthochzeit erbärmlich umgekommen wäre, wider welche Grauſamkeit ihn freylich die Mäßigkeit nicht ſchützen konnte. Der weiſe und mäßige Cornaro ſchrieb noch in ſeinem hohen Alter ein Buch, worinn er die Kunſt, alt zu werden, aus ſeinem eigenen Beyſpiele lehrte. Das ganze Geheimniß beſtand in der Mäßigkeit und Enthaltſamkeit. Der engliſche Bettler Perry erreichte ein Alter von 150 Jahren. Und was iſt mehr davon zu ſagen? Man beobachte die Lebensart der allermeiſten ſolcher Leute, die ſich durch ihr hohes Alter nach ihrem Tode noch in den Zeitungen berühmt machen: ſo wird man finden, daß es Leute von niedriger Herkunft, von einfältigen Sitten, und einer armſeligen Lebensart geweſen ſind, die weder Ueppigkeit, noch

Schwel-

Schwelgerey, noch Ueberfluß gekannt haben, ſondern in einem ſcheinbaren Elende veraltet ſind. **Sokrates**, welcher wahrhaftig einer der merkwürdigſten Menſchen geweſen iſt, warnte die Leute, ſich vor ſolchen **Speiſen und Getränken zu hüten, die denen, welche nicht hungern oder dürſten, Luſt zu eſſen oder zu trinken machen.** Man kann keine Maxime erſinnen, die alle Pflichten der Mäßigkeit ſo in einem einzigen Brennpunct gleichſam vereinigte, als dieſer Ausſpruch des **Sokrates**. Alle unſre Unmäßigkeit rühret davon her, daß wir uns von den Künſten der Köche reizen laſſen, diejenigen Speiſen zu genießen, die wir zurückſetzen würden, wenn wir unſern Hunger nur zum Maaßſtabe unſerer Mahlzeiten machten; und eben um deswillen ſagte auch dieſer weiſe Mann: **daß nichts der Geſundheit mehr zuwider wäre, als ein guter Koch.** —

Die Geſchichte giebt uns auch Beyſpiele, daß diejenigen, die durch Unmäßigkeit bereits ihre Geſundheit verderben, und ſich dem Tode genähert gehabt, noch zur Geſundheit und langen Entfernung des Todes durch eine geänderte Lebensart haben zurückkehren können. D. **Zückert** hat ſeine Leſer vornehmlich auf das Exempel des venetianiſchen Edelmannes **Cornaro** gewieſen, und ich kann mich nicht enthalten, ſeine Worte anzuführen, um Ausſchweifende noch in Zeiten von der ihnen ſchon ſehr gefährlich gewordenen Völlerey abzurufen, und ihnen Muth zu machen, daß ihr Rückweg zur Mäßigkeit und Wiederherſtellung der verletzten Geſundheit nicht umſonſt ſeyn könne. Er ſaget: ſollten uns die durch ſo viele Beyſpiele erwieſenen Vortheile der Nüchternheit und Mäßigkeit nicht Muth und Luſt machen, uns in dieſer mediciniſchen Tugend recht zu üben? Es mag anfänglich Mühe koſten, die Schwierigkeiten zu überwinden, die uns bey

Verän-

Veränderung der bisherigen Lebensart Vorurtheil, geſellſchaftliche Verbindungen, und Gewohnheiten in den Weg legen. Aber wenn man ſtufenweiſe in ſeinen Bemühungen ſtandhaft fortgeht, ſo erlangt man endlich gegenſeitige Gewohnheiten, die man um alles in der Welt mit den vorigen nicht wieder vertauſchen möchte. Der venetianiſche Edelmann **Cornaro** hatte ſich durch alle Arten der Ausſchweifungen einen ſiechen Körper zuwege gebracht. Allerhand Curen, und der Gebrauch vieler Arzneyen, verbeſſerte ſeinen Zuſtand keinesweges; er ward vielmehr noch elender. Auf Anrathen eines gewiſſen Arztes gewöhnte er ſich in ſeinem vierzigſten Jahre, da er faſt am Rande des Grabes war, an eine regelmäßige und ſehr nüchterne Lebensart. Er ward dabey ſo ſtark, ſo munter an Leibes- und Seelenkräften, daß er in ſeinem Buche vom nüchternen Leben, welches er noch in ſeinem drey und achtzigſten Jahre geſchrieben hat, bekennt, daß er, wenn es auch möglich wäre, ſeinen gegenwärtigen Zuſtand gewiß nicht mit dem eines muntern Jünglings verwechſeln wollte. Wie machte es aber der kranke **Cornaro**, daß er ſeinen elenden Zuſtand ſo glücklich verbeſſerte? Er fieng damit an, daß er unter Anleitung ſeines Arztes nichts anders aß und trank, als was Krankennahrung war, und er genoß ſolche in geringer Menge. Dadurch fand er ſich nicht allein in wenigen Tagen ſehr erleichtert, ſondern er war auch in Zeit von einem Jahre von allen ſeinen Schwächlichkeiten und Schmerzen gänzlich geheilet. Dieſes Exempel muß allen Schwachen und Kranken zum großen Troſte gereichen, und ſie anſpornen, nach Anleitung meines mediciniſchen Tiſchbuches, in der genauen ihnen angewieſenen Diät und Nahrung ſtandhaft und eben ſo lange zu beharren, ohne ſich von andern irre machen zu laſſen, oder ohne mit Ungeduld in wenig

Wochen geheilt ſeyn, und hernach wieder zügellos in Eſſen und Trinken leben zu wollen. Als Cornaro geheilet war, ſo ſchloß er alſo: Hat die Mäßigkeit und Nüchternheit die Kraft, ſo große Uebel zu heilen, und die völlige Geſundheit wieder zu verſchaffen; wie viel mehr und wie viel leichter muß ſie nicht im Stande ſeyn, die Geſundheit zu erhalten, und den Körper zu ſtärken. Dieſem zu Folge gab er Acht auf die Wirkung der Speiſen in ſeinem Körper, und meidete alle die, welche er ihm ſchädlich befand. Er trank keine ſtarke Weine mehr; er bediente ſich eines Weins, der ſeinem Magen bekam, und trank davon nicht mehr, als zur Beförderung der Verdauung nöthig war. Er aß keine Melonen, kein Obſt, keine Hülſenfrüchte, keinen Sallat, keine Paſteten und Kuchen, weil ihn die Erfahrung gelehret hatte, daß ihm dieſe Nahrungsmittel, ob ſie ihm gleich am delicateſten ſchmeckten, ſehr ſchädlich waren. Er aß und trank niemals bis zur gänzlichen Sättigung, ſondern ſo viel, daß er allenfalls noch eine Mahlzeit hätte thun können. Bey dieſer regelmäßigen Lebensart verharrete er bis in ſein hohes Alter, und hatte dabey den Vortheil, daß er niemals wieder krank geworden. Jedoch verband er mit dieſer Mäßigkeit im Eſſen und Trinken noch andre Präcautionen. Er nahm ſich vor großer Hitze und Kälte, vor ſtürmiſchen rauhen Winden in Acht. Es leidet nicht der Beruf und die nicht zu ändernde Lebensart eines jeden unter uns, hierinn Nachfolger des Cornaro werden zu können, und es kömmt hiebey nur darauf an, daß man ſeinen Körper gegen die Veränderung der Temperatur in Zeiten abgehärtet und nicht verzärtelt habe, und daß man ſich in der Kleidung auch recht zu halten wiſſe. Z. E. nicht ſeidene Strümpfe in kalter Jahreszeit, der Mode zu Gefallen, anzuziehen, wie man ſieht, daß es wirklich in

in unſerm zur Herbſt- und Winterszeit kalten Klima geſchehe, beſonders an feyerlichen Tagen. (Tanzt denn der Fuß im wollenen Strumpfe weniger geſchickt und kunſtmäßig?) Auch vor großen Fatiguen, vor dem Nachtwachen, und vornehmlich vor übermäßigem Liebesſpiel, nahm er ſich in Acht. Er hütete ſich vor ſtarke Leidenſchaften und Gemüthsaffecten, und ob er gleich zuweilen deren Ueberraſchung und Ausbruch nicht verhindern konnte; ſo bemerkte er doch, daß ſie ſeinem Körper nicht ſonderlich ſchadeten, dagegen er an andern, welche nicht ſo mäßig und nüchtern lebten, täglich viele Krankheiten und den frühen Tod durch anhaltende Leidenſchaften hervorbringen geſehen. Wir lernen hieraus, daß Mäßigkeit und Nüchternheit denjenigen Urſachen mächtig widerſtehen, die ſonſt Krankheiten zu erregen pflegen. Denn weil dabey der Magen immer rein, und von Cruditäten frey iſt, und die Säfte ihre ordentliche Miſchung haben, ſo kann der Körper bey den Erſchütterungen und Veränderungen, die er durch Erkältungen, Leidenſchaften, und dergleichen Urſachen erleidet, wenig oder gar nicht in Unordnung geſetzet werden. Denn es iſt kein unreiner Magen, keine Schärfe im Blute, keine ſchleimichte dicke Beſchaffenheit der Säfte, keine Verſtopfung der Gefäße, oder ſonſt etwas da, das den Körper ſchon zu Krankheiten disponiren kann, welche bey hinzukommenden gelegentlichen Urſachen nothwendig ausbrechen müſſen. Ja ſogar Verwundungen und Verletzungen, die ſonſt bey vielen Menſchen den Tod oder ſchwere Krankheiten hervorbringen, ſind nicht vermögend, eine Zerſtörung in einem regelmäßigen Menſchen anzurichten. Cornaro war ſchon über 70 Jahre alt, als einsmals die Pferde durchgiengen, und den Wagen, worinn er ſaß, nicht allein umwarfen, ſondern auch einen weiten Weg fortſchleppten.

ten. Er ward am Kopf und an unterſchiedenen Theilen des Leibes hart verwundet, und verrenkte den einen Arm und das eine Bein. Als er nach Hauſe gebracht worden, glaubten die Aerzte, daß er nicht drey Tage leben würde. Sie wollten ihm eine Ader öffnen, und Purganzen geben, weil ſie ein ſtarkes Fieber fürchteten. Cornaro widerſetzte ſich dieſen Anordnungen, voll von der Ueberzeugung, daß ſeine Säfte unmöglich unrein ſeyn könnten. Er ließ die verrenkten Glieder einrichten, die verwundeten Theile mit Salben und Oelen ſchmieren, und überließ das übrige der Natur. So ward er völlig geheilet, und er hat nach der Zeit nicht die geringſten Beſchwerden daran verſpüret. — (Was unſer Diätetiker bey Gelegenheit des vom Durchgehen der Pferde verwundeten Cornaro ſaget, daß Verletzungen keine Zerſtörung in einem regelmäßigen Menſchen anrichten können, leidet indeſſen hin und wieder Ausnahmen, wenn die Säfte nicht ſo gut, wie beym Cornaro ſind. Die meiſten zwiſchen 90 und 100 Jahren von mir gekannten Dorfleute ſind vom Fallen geſtorben, da ſie ſonſt noch älter hätten werden können, indem ſie regelmäßig lebten. Noch im vorigen Jahre ſtarb ein hier in der Nähe zwiſchen 90 und 100 Jahren lebender Poſtmeiſter blos und allein vom Fallen, und Jahres zuvor ein eben ſo alter Bürger daſelbſt auch vom Fallen. Der Ruſſiſche Archiater Fiſcher ſaget in ſeiner Abhandlung von dem hohen Alter der Menſchen, die Alten haben Urſache, ſich vor einem Falle in Acht zu nehmen, weil er denſelben gefährlicher iſt, theils wegen Zerbrechlichkeit der Knochen, theils wegen der, wenn ſie auf den Kopf fallen, zu befürchtenden größern Erſchütterung des Gehirns, welches bey ihnen viel härter und feſter iſt, und alſo auch eine weit größere Erſchütterung annimmt. Die Commentarien der Pariſer Akademie

gedenken eines achtzigjährigen Greiſes, welcher eine halbe Stunde nach einem Falle geſtorben iſt. Eben ſo finden wir in der Geſchichte der ältern Zeiten, daß **Aſclepiades** bis ins höchſte Alter geſund und munter geweſen, und endlich an einem Falle auf einer Treppe geſtorben ſey. Auf eine ähnliche Art ſoll der berühmte Arzt **Bontekoe**, als ein Greis, ſein Leben geendigt haben.)

Haben wir aber aus der **Cornariſchen** Lebensgeſchichte zu lernen, wie ein bereits durch Schwelgerey ſiech geweſener Körper mittelſt Lebensordnung könne gebeſſert, und bis in ein ſehr hohes Alter auf dem Wege der Mäßigkeit hinein geführet werden: ſo kann auch ein von Jugend an ſchwächlicher und zarter Körper durch die Mäßigkeit zu einem hohen Alter doch auch dauerhaft gemacht werden. **Ariſtoteles** iſt uns aus der alten Geſchichte als ein von Natur kränklicher Mann bekannt gemacht, der aber durch ſeine Mäßigkeit doch ein Alter von 63 Jahren hat erreichen können. Ich will aus der neueſten Geſchichte einen Mann nennen, der mit gleich kränklicher Leibesbeſchaffenheit von Jugend auf zu kämpfen gehabt, und doch ſein Leben durch ſeine mediciniſche Tugend noch höher bringen können, da er den **Ariſtoteles** um 20 Jahre übertroffen hat; einen Mann, den viele letzt lebende Gelehrte und Ungelehrte mit mir noch gekannt haben. Dieſes war der berühmte geheime Rath **D. Friedrich Hoffmann**, welcher durch ſeine ſehr viele und gründliche Schriften unſterblich geworden iſt. Dieſer ſehr gelehrte und zugleich wahrhaftig fromme Mann war von Jugend auf von ungemein zärtlicher und ſchwacher Leibesconſtitution geweſen, und hatte ſich, bey ſeinem ſehr frühzeitigen Durſte nach gründlicher Wiſſenſchaft, eine ſtarke Diſpoſition zur Hypochondrie durch vieles Studieren und Nachtſitzen, auf Schulen und Univer-

ſitäten zugezogen. Die Hagerkeit ſeines Körpers ließ ihn überdem ſchon auf Schulen eine Schwindſucht befürchten, da er ſeiner ſchwächlichen Lunge gar nicht viel zutrauen durfte. Wie kam er nun der Uebergewalt der Hypochondrie, wie dem Ausbruche der Schwindſucht zuvor? wie fieng er es an, um ein ſo hochbetagter und bis ans Ende muntrer Greis zu bleiben? Waren es Arzneyen, die er als ein ſehr erfahrner Chymicus ſich ſelbſt bereiten konnte? Nein! Er hielt nicht viel auf Medicin, ſondern mehr auf Diät und Lebensordnung. **Seine ungemein große Mäßigkeit im Eſſen und Trinken** war es, der er ſein hohes munteres Alter verdankte. Er hat dreymal in ſeinem Leben Gallenfieber ausgeſtanden, und im Jahre 1738 eine ſehr ſchwere Bruſtkrankheit. Dieſe Krankheiten überwand nun ſeine durch Regelmäßigkeit Zeitlebens geſtärkte Natur mehr durch ſich ſelbſt, als durch angewandte Medicamente. Dieſer Vater der Aerzte (denn ſo muß man ihn ſowohl wegen ſeiner Schriften, als auch deswegen nennen, weil er über 300 Doctores Medicinae creiret, auch in ſeinem hohen Alter das Vergnügen hatte, daß er 22 Leib- und Hofärzte an Kaiſerlichen, Königlichen und Fürſtlichen Höfen, 23 Profeſſores auf den Univerſitäten, und 56 Land- und Stadt-Phyſicos hat zählen können, welche ſeines Unterrichts genoſſen,) ſtarb gegen das Ende ſeines drey und achtzigſten Jahres; und konnte ſich rühmen, daß er nie einiges Ungemach vom Magen ausgeſtanden. O Segen der Mäßigkeit!

Der Königliche Preußiſche Archiater, Hr. D. **Cothenius**, ſchrieb bey dem Tode ſeines geweſenen Lehrers: „Der verewigte **Hoffmann** hinterläßt viele „Bewunderer und wenig Nachfolger.“ Möchte ich ihm doch recht viele Nacheiferer in der Beſtrebung zum langen Leben durch die Mäßigkeit erwecken; ſo wie der

berühmte Herr Archiater es ſowohl in Anſehung der Wiſſenſchaften und Verdienſte, als der ungemeinen Mäßigkeit iſt, weshalb die Welt, in Anſehung dieſer Tugend, hoffen und wünſchen kann, er werde die Hoffmanniſchen Lebensjahre erreichen oder gar übertreffen. Und dieſes letztere iſt bereits einem andern ſeiner Lehrlinge und Nachfolger in Wiſſenſchaften, Verdienſten und Tugenden wiederfahren. Ich meyne hiemit die Zierde und, dem Lebensalter nach, den Senior der Wittenbergiſchen Akademie, Hrn. Hofrath Triller, welcher, als ein vier und achtzigjähriger Arzt, eben an dem heutigen Tage, da ich dieſes ſchreibe, am 2ten Auguſt, ſein ſechzigjähriges Docterfeſt, welches ihm Gott, zur Segnung ſeiner ganz exemplariſchen Mäßigkeit und Erweckung vieler Nachfolger dieſer Tugend, noch öfters wolle feyern laſſen! begeht, ein Tag, der dieſem Greiſe um deſto rührender ſeyn müſſen, da er ihn erinnert, daß der Sohn den Vater, welcher ihm 1718 den Doctorhut aufgeſetzet, bereits um ein Jahr des Lebens übertroffen hat.

Noch könnte ich mehrere Beyſpiele tugendhafter noch lebender Menſchen beybringen, welche ſich durch Mäßigkeit des Lebens den Weg zum hohen Alter gebahnet haben. Die meiſten derſelben aber gehören zu der Klaſſe des gemeinen Mannes, und es iſt für die vornehmern Leute eben keine der rühmlichſten Anmerkungen, welche, wie es von Hrn. D. Unzern auch geſchehen, der Hr. v. Fiſcher in ſeiner vorbemeldeten Abhandlung über das hohe Alter der Menſchen machet, wenn er ſpricht: Da ſich die römiſchen Geſchichtſchreiber, z. B. Tacitus, über die großen und langen Körper und über die Stärke und Kräfte der Deutſchen, die ſie vor den übrigen Völkern beſaßen, gewundert haben; ſo läßt uns dieſes vermuthen, daß die Deutſchen vor allen andern Völkern in Europa am

öfter-

öfterſten zu dem höchſten Alter gelangen. Denn in der angebornen und natürlichen Stärke liegt der Hauptgrund des hohen Alters; und da es gewiß iſt, daß dieſe Stärke viele Jahrhundert hindurch, durch eine weiche und üppige Lebensart, geſchwächet worden, ſo iſt es ſehr wahrſcheinlich: daß es ehedem mehr Greiſe müſſe gegeben haben als es ihrer heut zu Tage giebt. — Dieſes aber iſt merkwürdig, daß faſt nur die geringen alt und betagt werden, welche aus Armuth ſparen müſſen (iſt alſo die Mäßigkeit nicht unter die ganz ſeltene Tugenden zu rechnen?) und der Bequemlichkeiten des Lebens beraubt ſind, z. B. das gemeine Volk, welches ſein Leben entweder durch Handwerke, oder Krieges- oder Feldarbeit erhalten hat. Und eben dieſe ſparſame Lebensart iſt auch bey den alten Deutſchen im Gebrauch geweſen, daß auch ſogar die Fürſten und Vornehmen des Landes keinen Vorzug darinnen gehabt haben; und wir mit Recht glauben müſſen, daß durch eine mäßige Lebensart ein hohes Alter erreichet werden könne. —

29) Bereitung und Bewahrung der Nahrungsmittel in metallenen Küchen- und Tiſchgeſchirren.

Vielmals entſtehen unter uns unmittelbar nach der Mahlzeit Koliken, Uebelkeiten, Erbrechen und andre theils mehr theils weniger gefährliche Zufälle, die man gemeiniglich dieſer oder jener uns nicht dienlich ſeyn könnenden Speiſe zuſchreibt; ohne auf den Verdacht zu gerathen, daß uns die Speiſe nicht an und für ſich ſelbſt, ſondern nur ihre Zubereitung und Aufbewahrung in metallenen Küchen- und Tiſchgeſchirren, hat ſchädlich ſeyn können. Es iſt zwar in unſern Tagen auch unter gelehrten Schriftſtellern über die

Schädlichkeit derſelben Streit und Uneinigkeit geweſen; man hat aber wohl davey nicht recht auf dieſen Hauptpunct Bedacht genommen, daß nicht alle Nahrungsmittel, ſondern nur gewiſſe Gattungen davon, aus dem einen oder andern Metall etwas Schädliches in ſich nehmen. D. Zückert hat in einem eignen Kapitel dieſes letztere aus unumſtößlichen Erfahrungen in ſeiner allgemeinen Abhandlung von den Nahrungsmitteln erwieſen, woraus das Nöthigſte hier beygebracht werden ſoll; nachdem ſchon manches hierzu er in den diätetiſchen Regeln für die Geſindeküche geſagt worden, als worauf man ſich hier bezieht, um es nicht wiederholen zu dürfen.

30) Das Bley wird von ſauren Dingen angegriffen, hiedurch aber der menſchlichen Geſundheit nachtheilig.

Von den Weinen, die mit Bleytheilen meiſtens verfälſchet werden, iſt es außer allen Streit, daß ſie dem menſchlichen Körper ein Gift werden: Baker in England hat erwieſen, daß bleyerne Gefäße von dem Apfelwein angegriffen werden, welcher daraus ein Bleyſalz in ſich nimmt, und alsdann die Urſache der epidemiſchen Kolik zu Devon wird. Eben derſelbe ſchreibt, es ſey in Holland die Gewohnheit, Milch in bleyernen Geſchirren aufzubehalten. Allein nach angebrachtem Probeliqueur hat er nichts bemerket, das von einiger Bleyauflöſung gezeiget hätte. Es kann auch ſcheinen, ſchreibt er weiter, als ob bleyerne Gefäße, oder hölzerne mit Bley belegte Gefäße, die in vielen Familien zur Verwahrung eingepökelter Speiſen gebrauchet werden, hier nicht aus der Acht zu laſſen. Allein D. Darwin zu Liechfield habe ihm berichtet, daß er in der probirten Fleiſchlake, welche von dergleichen

gleichen in einem bleyernen Behälter lange Zeit geweſenem Pökelfleiſche genommen worden; nichts von eingenommenen Bleytheilen habe ausfinden können. Er vermuthet hier, daß das Bley vielleicht durch einige faulende Theilchen des Fleiſches könne ſeyn niedergeſchlagen werden. (Man bedienet ſich deshalb gern mit Bley ausgelegter hölzerner Behälter zum Einpökeln des Fleiſches, weil das Bley dem Fleiſche keinen ſauren Geſchmack ſo geſchwinde als das Holz beybringen, und daher deſſen längere Dauer erhalten kann. Allein dieſe Beſorgniß bey hölzernen Gefäßen fällt völlig weg, wenn ſolche nur rein gehalten werden, und kein faules Fleiſch darinn gelegen hat. Es iſt damit, wie mit den Biergefäßen, wenn ſie nicht reinlich gehalten werden, ſo wird das hineingefüllte Bier bald umſchlagen, oder noch vor dem völligen Umſchlagen bereits einen ſehr üblen Geſchmack annehmen. Wahr iſt es, daß ein ganz neues eichenes Gefäß dem eingelegten Fleiſche einigen Abſchmack zuziehen kann. Allein nach dem erſten Gebrauche hat man ſolches nicht mehr zu beſorgen, und man kann dieſerhalb der mit Bley ausgelegten Gefäße völlig entbehren;) Baker bemerket, daß er in glaſurten irdenen Gefäßen, worinn geſalzene Speiſen waren aufbehalten werden, zuweilen augenſcheinliche Kennzeichen einer Anfreſſung geſehen habe. Der Abt le Begue de Presle glaubet ſogar in ſeinem Conſervateur de la ſanté, daß das bloße kalte Waſſer, wenn es durch bleyerne Röhren läuft, oder in bleyernen Behältniſſen verwahret wird, ſchädlich ſey. Man bemerke, ſaget er, daß dergleichen Waſſer allemal ſehr ſüßlich ſchmecke. Er meynt, daß diejenigen Waſſer, welche von Natur mit einigen Salztheilchen geſchwängert ſind, zur Auflöſung des Bleyes am geſchickteſten wären. Allein Baker hat Verſuche darüber angeſtellet,

ſtellet, die das Gegentheil beweiſen. Nur in dem einen Falle kann das Waſſer, das durch bleyerne Röhren läuft, oder in dergleichen Behältern ſteht, zur Auflöſung des Bleyes geſchickt werden, wenn es nämlich mit einer großen Menge einer Pflanzenſäure vermiſchet iſt. Dadurch entſtand einmal, nach Tronchins Bericht, eine Kolik in Amſterdam, die der von Poitou ähnlich war. Es giebt auch Fälle, wo das Waſſer zwar nicht die Bleytheilchen auflöſen, aber doch ſolche ſo zerfreſſen kann, daß ſie in dem Waſſer ſich eine Zeitlang ſchwebend erhalten, und demſelben ſchädliche Eigenſchaften mittheilen können. Solches geſchieht, wenn das Waſſer ſcharfe Salztheile bey ſich hat, die das Bley anfreſſen. D. Wall erzählet folgendes: Ein vornehmer Mann in der Stadt Worceſter war viele Jahre lang gelähmt, ſeine Frau war lange Zeit mit Koliken und Verſtopfungen der Gallenwege geplaget worden, und ſeine Kinder waren von Jugend auf merklich ungeſund, und faſt immer mit Krankheiten des Magens und der Gedärme beſchweret geweſen. Nach der Aeltern Tode verkaufte die Familie das Haus, das ſie ſo lange Zeit bewohnt hatte. Der Käufer fand es für nöthig, die Plumpe beſſern zu laſſen. Dieſelbe war aus Bley gemachet, welches bey der Unterſuchung ſo zerfreſſen befunden ward, daß unterſchiedene Löcher in dem Cylinder bemerket wurden, worinn der Stempel geht. Der Waſſerkaſten war ſo dünne, wie gemeines braunes Papier, und ſo voll Löcher, wie ein Sieb geworden. Die Waſſer zu Worceſter haben eine mit einer Vitriolſäure aufgelöſte Kalkerde bey ſich. Ob nun gleich eine ſolche Schwängerung das Waſſer zu keinem vollkommenen Auflöſungsmittel des Bleyes machet, ſo kann ſie es doch gewiß geſchickt machen, dieſes Metall zu zerfreſſen; und es iſt mehr als wahrſcheinlich, daß

das

das auf ſolche Weiſe mit Bley vermiſchte Waſſer den ungeſunden Zuſtand der Familie, die davon getrunken, verurſachet hat.

31) Da das Zinn ſelten unvermiſcht iſt, ſo kann man es nicht von Schädlichkeit frey ſprechen.

Die Zinngießer verſetzen das Zinn mit allerley Metallen. Am meiſten vermiſchen ſie es mit Bley, wovon ſchon geſaget werden, daß alle Säuren ſelbiges auflöſen, die Salze aber anfreſſen, und alſo ſchädlich machen. Das feine engliſche Zinn wird noch mit Kupfer, Spießglas, Zink, Arſenik vermengt, damit es die rechte Feinheit bekomme. Spießglas läßt ſich in einer jeden ſalzichten, ſauern, und ſcharfen Feuchtigkeit auflöſen, und erreget dann Brechen. Arſenik iſt Gift, und wird von jeder Feuchtigkeit leicht aufgelöſet; und der Zink hält auch Arſenik in ſich. Wenn aber das Zinn rein und unvermiſchet iſt, ſo wird nach Bakers Verſuchen von Pflanzenſäuren nichts davon aufgelöſet, und man hat eben nichts von dem Gebrauche der daraus verfertigten Gefäße zu beſorgen, wenn man ſie nur beſtändig rein hält. Eben daher ſind auch dieſes die unverdächtigſten kupfernen Gefäße, welche mit ſolchem gemeinen reinen Zinne inwendig verzinnet ſind, wie ſolches hernach gewieſen werden ſoll.

32) Kupferne Gefäße ſind auch nicht von Schädlichkeit, bey gewiſſen Gebrauchsarten, frey zu ſprechen.

Der neue Schauplatz der Natur ſaget, daß das Kupfer von Säure und Oel aufgelöſet werde. Der durch Säuren von dem Kupfer erzeugte Grünſpan muß unſre Nerven heftig prickeln und zuſammen-

ziehen, und daher ſtarke Koliken, Brechen und Durchfälle erregen.

In ſehr vielen Häuſern iſt es eine überaus ſchlimme Gewohnheit, die mit Salz und Eſſig eingemachten Gurken, die Bohnen und andre Pflanzengewächſe in kupfernen unverzinnten Gefäßen mit Vorſatz abzubrühen und ſtehen zu laſſen, um ihnen eine hohe, lebhafte grüne Farbe davon zu verſchaffen, welches zu Zeiten uns gar ſchlecht bekommen muß. (In meinen jüngern Jahren erregten mir auf einem gewiſſen adlichen Hofe die grünen Schnittbohnen immer Erbrechen, den übrigen Tiſchgenoſſen aber nicht, weil ich mehr Vorkoſt als alle übrigen zu eſſen gewohnt war. Wenn ich dagegen die nämliche Vorkoſt bey dem Pfarrer des Orts aß, und mich davon faſt nur allein ſättigte, ſo begegnete mir nichts widriges. Die adliche Dame forſchete nach der Bereitungsart der Bohnen, und ließ einſt einen Teller voll gekochter Schnittbohnen aus der Pfarre holen, da wir eben auch welche bey Tiſche hatten. Die Bohnen aus der Pfarre ſahen mattgrün, und die auf unſerm Tiſche recht hochgrün aus. Sie befahl der Köchin, die Bohnen nicht mehr fürs Auge zu kochen, und ſich des kupfernen Keſſels, oder der kupfernen Kaſſerolle hiezu zu enthalten. So bald dieſes geſchahe, konnte ich die Schnittbohnen ohne Gefahr eſſen, da nun kein Grünſpan mehr damit vermiſchet war.) Daß auch fettöligte Speiſen einen Grünſpan oder Kupferroſt aus dem Kupfer ziehen, hievon aber einen unangenehmen Geſchmack und eine ſchädliche Wirkung erlangen, beweiſen Pott und Quellmalz. Auch bloßes Waſſer greift das Kupfer an. Denn wenn man Waſſer in einem unverzinnten kupfernen Keſſel kochet, und eine Nacht darinn ſtehen läßt: ſo bildet ſich auf deſſen Oberfläche eine buntfärbigte Haut; und in einem ſolchen Waſſer hat man nach hineinge-

tropften

tropfen guten Salmiakgeiſt eine bläulichte Farbe, zum Beweiſe der darinn vorhandenen Kupfertheilchen, beobachtet. D. Zückert ſaget hiebey: daß er einigemal nach dem Genuſſe eines in einer kupfernen Kanne lange geſtandenen Kaffees Koliken, Uebelkeiten, und Brechen wahrgenommen. Von dem in unſern gewöhnlichen Theekeſſeln aufbewahrten warmen Waſſer iſt ſo leicht keine Gefahr zu beſorgen, weil ſie inwendig verzinnet ſind, oder doch, wenn ſie auch durch den langen Gebrauch vom Zinn entblößt wären, an deſſen Stelle gemeiniglich mit einer ſich angelegten ſteinartigen Rinde überzogen ſind. Quellmalz glaubet, das in kupfernen Gefäßen gebraute Bier würde ſchädlich ſeyn, wenn nicht bey der erfolgten Gährung die Kupfertheilchen durch ihre Schwere zu Boden ſänken. Die kupfernen Gefäße legen ſogar ihren giftigen Grünſpan an, wenn ſie der feuchten Luft ausgeſetzet ſind. Daher bringt auch die gewöhnliche Feuchtigkeit der Küchen in den unterſten Abtheilungen der Häuſer, die Dünſte der Speiſen und Suppen, die der Luft beſtändig eine Feuchtigkeit mittheilen, unvermerkt einen Grünſpan zum Vorſchein, der ſich alsbald im Waſſer oder in den Brühen auflöſet, und mit den Speiſen vermiſchet.

33) Wenn das Verzinnen der kupfernen Gefäße nicht mit reinem unverfälſchten Zinne geſchehen, ſo ſind ſolche noch ſchädlicher zu halten. Woran iſt alſo die gute Verzinnung zu erkennen?

Es iſt nicht ſo leicht, das Verzinnen der kupfernen Gefäße ohne allem Bleyzuſatz zu bewerkſtelligen, weil dieſe metalliſche Vermiſchung ſich unter dem Hammer leichter ziehen, und daher auch leichter über das

Kupfer

Kupfer legen läßt. Baker ſchreibt, daß das Verzinnen mit bloßem Zinn eine beſondre Geſchicklichkeit erfordere, die keiner oder doch wenige von den gemeinen Künſtlern beſitzen; und man habe ihn verſichert, daß die gemeinen Künſtler, wenn ſie ſich auch auf eine ehrliche Weiſe beſtreben, die Gefäße auf das beſte mit bloßem Zinn zu verzinnen, zwar auf die Oberfläche des Kupfers, welche ſie mit einer Auflöſung des rohen Salmiaks geſcheuert und gewaſchen haben, eine Platte von reinem und bloßen Zinn legen, doch aber die Kunſt nicht beſitzen, ihr Werk vollkommen zu Stande zu bringen; wofern ſie die Oberfläche nicht mit einer Zuſammenſetzung belegen, in welcher das Bley in ſehr reichlichem Maaße iſt, nämlich in dem Verhältniſſe von zwölf Unzen Bley zu ſechszehn Unzen Zinn. Dieſe vermehrte Menge des Bleyes aber machet, daß dieſe Vermiſchung der gemeinen Art, kupferne Gefäße zu verzinnen, ſehr nahe kömmt.

Wenn man aber wiſſen will, ob in dem zur Verzinnung kupferner Gefäße genommenen Metall eine Miſchung von Bley vorkomme oder nicht, ſo muß man nur, nach Bakers Anweiſung, die Oberfläche deſſelben mit einem Finger reiben. Derſelbe wird bleyfarbig oder ſchwärzlich werden, wenn Bley zur Miſchung genommen worden; er wird aber nicht gefärbt, wenn er an bloßes reines Zinn gerieben wird. Geſetzt nun auch, es wäre reines Zinn über die innere Fläche der kupfernen Gefäße geleget worden; ſo iſt bekannt, daß das Zinn in einem ſehr geringen Grade des Feuers ſchmelzt; daher es beym öftern Gebrauche hie und da abſchmelzet, oder durch das öftere Scheuern abgerieben, und alſo das Kupfer dem Angriff der Speiſen blos geſtellet wird. Es muß daher in der Küche nachgeſehen werden, damit dergleichen von Zinn entblößte Gefäße aufs neue gut verzinnet werden, als

woran

woran es beſonders die Köche in den Küchen der Großen ſehr fehlen laſſen.

34) Wie iſt die Verzinnung ohne einen Zuſatz von Bley tüchtig zu bewerkſtelligen?

Dieſe angelegentliche Frage beantworte ich am beſten mit der Anweiſung, die das Obercollegium Medicum zu Berlin in den Preußiſchen Ländern bereits im Jahre 1768 bekannt machen laſſen; laut eines Königlichen Edicts von eben dem Jahre wird die Verzinnung mit einem Zuſatze von Bley gänzlich abgeſchaffet, und der menſchlichen Geſundheit überaus ſchädlich, ja ſelbſt als ein langſames Gift tödtlich erkläret. Die neue Verzinnung aber, die mit reinem engliſchen Zinn und Salmiak, ohne einigen Zuſatz von Bley, geſchieht, überall anbefohlen, und geſaget, daß von dergleichen neu verzinnten kupfernen, meſſingenen und eiſernen Gefäßen nichts zu beſorgen ſey, und die bereits in andern Ländern geſchehene Einführung dieſer Verzinnungsart genugſam bewieſen, daß ſelbige nicht nur vollkommen thunlich, ſondern auch eben ſo leicht, wie die Verzinnung mit einer Miſchung von Zinn und Bley zu bewerkſtelligen, dabey aber viel dauerhafter ſey. Auch wird zugleich verordnet, daß ſofort die Kupferſchmiede, Klempner, Zinngießer, und überhaupt alle Profeſſioniſten ohne Unterſchied, welche mit Verzinnung der Gefäße zu thun haben, nicht anders, als allein mit engliſchem Bleckzinn und Salmiak verzinnen, widrigenfalls bey beſtändigen monatlichen Viſitationen durch ein Magiſtratsglied und die Beyſitzer der Gewerke, die anders verzinnten Gefäße confiſciret, die auf dem Uebertretungsfall befundenen Profeſſioniſten das erſtemal mit vierzehntägiger Gefängnißſtrafe, bey wiederholter Uebertretung aber mit dreymonatlicher

Veſtungs-

Veſtungsarbeit beleget, und überdem ihres Meiſterrechts verluſtig erkläret werden ſollen. Gleiche Strafen ſollen auch ſtatt finden, wenn ein altes zur neuen Verzinnung gebrachtes Küchengefäß anders, als mit reinem Zinn und Salmiak, verzinnet wird, und ſogar der Eigenthümer des Gefäßes die Verzinnung deſſelben mit einem Zuſatz von Bley, nach der ehemaligen Art, ausdrücklich verlangt hätte.

Die Vorſchrift aber, wie ſolche neue Verzinnung zu bewerkſtelligen, iſt zu weitläuftig, als daß ſie hieher geſetzet werden könnte; es wird aber darinn bemerket: daß die Arbeit, ſo wenig künſtlich ſie auch iſt, dennoch geübte Hände erfordere, da nothwendig recht geſchwinde damit umgegangen werden muß, wenn ſie wohl gerathen ſoll; da dann ein geübter Arbeiter die Verzinnung eines ziemlich großen Geſchirres in Zeit von zwey Minuten vollenden kann, von der Zeit an gerechnet, da das Geſchirr hinlänglich erhitzet iſt.

Kennzeichen der ſchädlichen und untauglichen Verzinnung mit einem Bleyzuſatz.

1) Der Glanz fällt in das Matte, und
2) Die Farbe in das Bläulichte.
3) Wenn man eine gewiſſe Portion, z. E. ein Quartier guten Weineſſig und eine gleiche Menge Waſſer in ein ſolches verzinntes Gefäß ſchüttet, und durch Flammenfeuer zum Sieden bringt; ſo verändert ſich der Geruch dieſes Gemiſches alſobald, und wird demjenigen ähnlich, welcher gewöhnlich entſteht, wenn man reines Bley durch ſiedenden Eſſig aufſieden will.
4) Nachdem ermeldetes Sieden eine ſehr kurze Zeit gedauert, und man etwas Kochſalz hinzuſetzet, wird das flüßige Gemiſche trübe, wenn die

Vermiſchung Bley enthält, und damit bewieſen, daß ſchon wirklich einige Auflöſung des Bleyes vorgegangen ſey.

Kennzeichen einer tüchtigen Verzinnung mit bloßem reinen Zinn.

1) Der Glanz iſt lebhaſt, und
2) von einer dem feinen Silber beynahe ähnlichen Weiße.
3) Wenn man eine gewiſſe Portion, z. E. ein Quartier guten Weineſſig, und eine gleiche Menge Waſſer, in das verzinnte Gefäß ſchüttet, und es durch Flammenfeuer zum Sieden bringt, nachdem es eine Weile geſotten, einen befeilten Nagel hinein hält, und darauf
   a) die Farbe des Eiſens unverändert bleibt,
   b) der Geſchmack nichts kupferhaftes verräth, und
   c) wenn das flüßige Gemiſch wieder aus dem Gefäße gegoſſen worden, die Verzinnung weder von ihrem Glanze, noch von ihrer Farbe, etwas verloren hat.
4) Wenn die Verzinnung durch keine äußere Gewalt, z. E. durch Abkratzen mit einem Meſſer, von dem Kupfer abgeſondert werden kann, ſondern ſelbige mit dem Kupfer, Meſſing, oder Eiſen dergeſtalt zuſammenhängt, als ob es nur ein Stück und einerley Metall wäre.

Uebrigens iſt nach obgedachter Verordnung eine Verzinnungstaxe angehänget worden, da die zu verzinnenden Gefäße mit Waſſer, nach denen in der Churmark gewöhnlichen Quartmaaßen bis zum Ueberlaufen gemeſſen, und deren Verzinnung, dem gefundenen Inhalte nach, bezahlet werden ſoll.

35) Die

35) Die beſte Anweiſung zum unſchädlichen Gebrauche metallener Geſchirre.

Es hat D. Zückert den Brißeau, Quellmalz, Büchner, Baker und Greding als die beſten Lehrmeiſter über dieſen Artikel angerühmet, und nach ihnen folgende Puncte zur ſorgfältigen Beobachtung feſtgeſtellet:

1) Die metallenen Gefäße ſollen beſtändig in größter Reinlichkeit erhalten, vor jedem Gebrauche aber erſt ausgewiſchet, gewaſchen, oder geſcheuert werden. Da dieſer Punct ſchon in dem erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter iſt berühret worden; ſo hat man hierüber nichts weiter zu gedenken, als daß nach verbelobten Diätetikers Vorſchrift auch kupferne und meſſingene Mörſer (deren Stelle am beſten mit ſteinernen zu erſetzen wäre) öfters ſorgfältig ausgewiſchet und gereiniget werden müſſen, wenn man harte ölichte Körper, z. E. Mandeln, ſtark und anhaltend lange darinn zu ſtoßen und zu reiben hat, damit ſich nicht die eben dadurch abgeriebenen Metalltheilchen mit derſelben aufs genaueſte vereinigen.

2) Schon fertige und übrig gebliebene Speiſen kann man niemals ſicher, weder in Kupfer noch Zinn, von einer Mahlzeit zur andern, oder wohl gar einen oder mehrere Tage lang ſtehen laſſen, ſondern die Speiſen gleich nach der Mahlzeit in irdenen Gefäßen verwahren. Auch dieſes Puncts iſt ſchon bey der Geſindeküche gedacht worden. Es muß daher dieſes vornehmlich in Anſehung fetter, ſcharfer, ſalzichter, und ſaurer Speiſen, wie auch derer, die leicht ſäuern und in Gährung gerathen können, beobachtet werden. Denn ſie haben alle eine große Kraft in die Metalle zu wirken, als da ſind die Oele, Oliven, Butter, Eyer, Heringe, Pökelfleiſch, Fiſche, Fleiſch, Sallat, Gemüſe

müſe oder Vorkoſten, Obſt, Wein, Bier, ſaure oder geſalzene Brühen. Noch weit ſchädlicher iſt es, wenn man die in Metallgefäßen über Nacht geſtandenen Speiſen in eben denſelben Gefäßen wieder aufwärmet oder umrühret. Dadurch werden die aufgelöſten Metalltheilchen, die an den entſtandenen grünen oder ſchwärzlichen Flecken zu erkennen ſind, mit denſelben auf das innigſte vermiſchet. Aus dem Genuſſe ſolcher Speiſen können, beſage unzähliger Beyſpiele, die traurigſten und tödtlichen Folgen, vornehmlich bey Kindern, ſchwächlichen und empfindlichen Perſonen, entſtehen. Man hat hierüber ein Beyſpiel eines Bauers bey der Geſindeküche beygebracht, und vor kurzer Zeit hätte ein gleicher Vorfall einem deutſchen Fürſten beynahe das Leben gekoſtet. Der Koch hatte einen zu Mittag fertig gemachten Ragout in der Kaſſerolle bis Abend ſtehen laſſen, alsdann wieder aufgewärmet und auf di. Tafel tragen laſſen. Der Fürſt aß von dem in der Kaſſerolle ſeit Mittag geſtandenen und wieder darinn aufgewärmten Ragout mit vielem Appetit, verfiel aber davon in eine der gewaltigſten Koliken, welche die Aerzte für tödtlich erklärten, und alle Mühe hatten, ihren Herrn zu retten, der doch ſonſt gar nicht unter die ſchwächlichen oder empfindlichen Körper zu rechnen iſt.

Hiebey muß ich noch beſonders der ſo genannten Schüſſelpaſteten gedenken, die öfters ein Unterblatt oder Unterlage, vielmals aber gar kein Unterblatt von Teig haben. Schon können dieſe Paſteten vom bloßen Backen Metalltheile von dem Zinne an ſich gezogen haben, da ſie meiſtens ſäuerliche Saucen bekommen. In weit größerer Maaße aber muß es geſchehen, wenn dieſe Paſteten eine Zeitlang aufbewahret, und ſodann erſt wieder zum Eſſen aufgewärmet werden. Haben ſie kein Unterblatt von Teig, ſo wird das

Metall offenbar von der Säure oder Schärfe der Brühe angegriffen und aufgelöſet. Es iſt daher anzurathen, dieſe Paſteten niemals ohne eine Unterblatt von Teig zu verfertigen, und dieſes Unterblatt bis auf den Rand der Schüſſel oder Aſſiette hinaufzuziehen, damit das Metall über und über damit bedecket ſey. Man kann ſodann dieſen Rand in der Schüſſel oder Aſſiette ungegeſſen laſſen, und ihn dem zahmen Geflügel oder Hunden verfüttern, da er ohnehin meiſtens nur klitſchicht und ſehr unverdaulich ausfällt. In Anſehung der ſo genannten Fruchttorten könnte man auch die Vorſicht gebrauchen, und von den zerſchnittenen und vorgelegten Portionen das Unterſte abſondern und zurücklaſſen, vornehmlich bey denjenigen, die aufgewärmt auf die Tafel kommen.

3) Der zinnernen Gefäße muß man ſich allein zum kürzeſten Gebrauche bedienen, z. E. die Speiſen darinn auszutragen, oder auf dergleichen Tellern zu verzehren. Büchner erzählet von einer Frau in Halle, die drey Eyer in ein wenig Brühe auf einen zinnernen Teller geſchlagen, und ſie hatte ſtehen laſſen. Am folgenden Tage wärmte ſie ſolche zum Mittagseſſen auf. Eine Stunde nachher wurden alle, die davon gegeſſen hatten, mit heftigem Ekel, Zucken und Brechen befallen. Auf dem Teller ſahe man an denen Orten, wo die Eyer gelegen hatten, drey ſchwarze Flecken, welche offenbar zeigten, daß die Eyer an dieſen Stellen den Arſenik aus dem Zinn aufgelöſet hatten. Büchner will auch die zinnernen Salzfäſſer abgeſchaffet wiſſen. Das Küchenſalz zieht leicht eine Feuchtigkeit aus der Luft, wird davon etwas aufgelöſet, und bekommt alsdann eine Kraft, in das Metall zu wirken. Daher erlangen auch alle Suppen und Brühen, weil man ſie ſalzen muß, um ſo leichter einen

giftigen Fehler, wenn man ſie in zinnernen Schüſſeln mit breiten Rändern über glühende Kohlen eine Zeitlang hat aufwallen laſſen. Denn auf dieſen Rändern, in ſo fern ſie die Suppe berühret, kann einer, der genaue Acht darauf giebt, eine Verdickung, die durch eine mehrere Schärfe den Geſchmack reizet, ſehr leicht wahrnehmen. Man wird auch, nachdem die Brühe verzehret worden, finden, daß die zinnerne Schüſſel hin und wieder graue Flecken bekommen hat, die den ſo genannten Stockflecken gleichen, und einigermaßen Zeuge des aufgelöſten Metalles ſind. **Büchner** tadelt ferner, daß man Butter in zinnernen Schüſſeln oder Tellern über glühende Kohlen zerläßt, und braun machet. Denn nicht allein die Fettigkeit, ſondern auch das in der Butter ſteckende Küchenſalz, greifen das Zinn an. Hieraus müſſen auch diejenigen Häuſer ihre Lection nehmen, die das ſo genannte Rührey auf zinnernen Schüſſeln oder Aſſietten bereiten, um es ſo warm mit aller Bequemlichkeit auf den Tiſch zu bringen. Man zerläßt die Butter zuerſt auf dem Gefäße, rühret ſodann die Eyer ſo lange mit dem Meſſer oder Löffel auf der zinnernen Schüſſel oder dem Teller um, bis das Eſſen gahr iſt; welches Verfahren ſehr geſchickt iſt, einige Metalltheilchen der Speiſe beyzubringen. Auch iſt es nicht Sicherheit genug, wenn die Setzeyer oder Spiegeleyer in einem zinnernen Gefäße über Kohlen zubereitet werden. Endlich verwirft auch **Büchner** mit Recht den Gebrauch der zinnernen **Becher**, woraus die Kinder zu trinken pflegen, oder wenn man ihnen wohl gar des Nachts die Milch oder das Getränke bey einer Lampe darinn wärmet. Bey der ſchlechten Sorgfalt, die man gemeiniglich in Reinigung ſolcher Becher anwendet, bekömmt das Kind oft einen vom vorigen Getränke ſich darinn angeſetzten und mit den abgefreſſenen Zinntheilchen verunreinigten ſchädlichen

 Schlamm;

Schlamm; und davon mögen vielleicht die abzehrenden Zufälle der Kinder oft herrühren.

4) Man muß nur ſolche Speiſen in kupfernen Gefäßen gahr kochen, die keine lange Zeit zu ihrem Gahrwerden erfordern, und die hernach gleich herausgenommen werden. So lange man Waſſer in beſtändigem ſtarken Kochen erhält, wird es das Kupfer wenig oder gar nicht angreifen. Denn die Bewegung des Waſſers während des Kochens hindert die Wirkung in das Metall, und die vom Grunde und von den Seiten des Gefäßes beſtändig aufwallende Luftbläschen entfernen die kochende Feuchtigkeit faſt immer von der unmittelbaren Berührung des Metalls, und laſſen ihr weder Zeit noch Gelegenheit, etwas von den Kupfertheilchen anzunehmen.

5) In den nach Berliniſcher Art verzinnten kupfernen Keſſeln kann man ohne Bedenken Fiſche kochen, und ſicher genießen. Sie erfordern ohnehin nur ſehr kurze Zeit zum Sieden, und werden gleich darauf zum Anrichten herausgenommen. Obgleich Salz und oft auch Eſſig dazu gethan wird, ſo hindert doch der Schleim der Fiſche und das kochende Waſſer, daß ſie das Metall während des Siedens nicht angreifen können, wenn ja ſolches bey dieſer Verzinnung noch geſchehen möchte. Auch kann man in ſo verzinnten Keſſeln und Kaſſerollen die wäſſerichten Vegetabilien (Pflanzen und Wurzelgewächſe), dergleichen die Verkoſten oder Gemüſe von allen Arten ſind, wie auch friſches Fleiſch, ohne Gefahr der Geſundheit kochen. Denn obgleich dieſe Dinge eine längere Zeit zum Kochen erfordern, ſo können ſie doch, als wäſſerichte, ſchleimichte, und gallertige Sachen, währenden Kochens nicht aufs Metall wirken; es kömmt auch weit weniger Salz, Säure oder Eyer, zu ihrer Bereitung.

6) Alle

6) Alle Behutſamkeiten, die bey kupfernen Gefäßen nöthig ſind, laſſen ſich auch auf den Gebrauch der meſſingenen Gefäße anwenden, weil das Meſſing aus Kupfer und Gallmey verfertiget wird. Aber das mit Arſenik weiß gemachte Kupfer iſt noch ſchädlicher. Quellmalz verſichert, daß ein langes kochendes Waſſer den Arſenik angreife, und daß der mineraliſche Geſchmack, den die aus dergleichen Kupfer bereiteten Löffel den Brühen geben, die man damit ſchöpfet, verdächtig ſey.

36) Sind eiſerne Geſchirre wohl den kupfernen und zinnernen vorzuziehen?

In Frankreich und Schweden hat man ſchon hin und wieder den Gebrauch eiſerner Küchengeſchirre eingeführet, da das martialiſche und vitrioliſche Weſen des Eiſens, welches durch die Pflanzenſäuren aufgelöſet und mit den Speiſen vermiſchet wird, weniger ſchädlich iſt, ja manchen Perſonen in gewiſſen Umſtänden wohl gar zuträglich ſeyn kann. Allein die eiſernen Gefäße können bey weiten nicht das Feuer ſo ſtark, als die kupfernen Gefäße aushalten, zerſpringen daher gar leicht, ſind überdem wegen ihrer mehrern Schwere und Dicke nicht ſo behandſam, weshalb in den Oekonomien die kupfernen Gefäße, die inwendig ihre gute Verzinnung haben, doch vorzuziehen ſind, wenn gleich auch die eiſernen Gefäße gut verzinnet wären. Denn wenn ſie nicht verzinnet ſind, ſo nehmen die in Eiſen gekochten Speiſen, ſonderlich die ſauren, auch alle Vegetabilien überhaupt, eine ſchwarze Farbe nebſt einem widrigen eiſenhaften oder dintenartigen Geſchmack an; welches auch geſchieht, wenn die Verzinnung nur hie und da ein wenig abgegangen iſt. Für die Geſindeküche bedienet man ſich übrigens

mit großem Nutzen der Pfannen oder Tiegel von Eiſenblech zum Eyerkuchenbacken und dergleichen, da ſie irdenen Tiegeln billig wegen ihrer Dauer bey weiten vorzuziehen ſind.

37) Irdene glaſurte Gefäße ſind wohl zum Kochen der Speiſen, aber nicht zur Verwahrung ſaurer und ſcharfer Nahrungsmittel zu gebrauchen.

Die Glaſur irdener Gefäße beſteht entweder aus Bley oder aus Bleyerzt. Iſt ſie ſchwarz, ſo iſt ihre Miſchung aus Bleyerzt und einem kleinen Theil Eiſenſtein. Iſt ſie gelb, ſo iſt etwas weißer Thon zum Bley gemengt. Nun begreift man leicht, daß alle ſaure und laugenhafte Salze in ſolche Glaſur wirken, und den bleyigten Beſtandtheil anfreſſen oder gar aufloſen, und im letztern Falle einen ſchädlichen Bleyzucker erzeugen müſſen. Man bemerket daher auch, daß alle ſaure Dinge in dergleichen glaſurten Gefäßen matt werden und ſüßlicht ſchmecken. (Viele können, ſonderlich auf dem Lande, ſich nicht darein finden, wenn ihnen ihr ſchärfſter Eſſig umſchlägt und unbrauchbar wird. Dieſes kömmt allein von dem glaſurten Gefäße her, wenn ſie den Eſſig aufbewahren wollen.) Der D. Lind hatte den Saft von vielen Zitronen in einem großen glaſurten irdenen Gefäße zu einem gewiſſen Gebrauche zwey Tage ſtehen laſſen. Darauf goß er den klar gewordenen Saft in ein anderes flaches glaſurtes irdenes Gefäß, und ließ dieſen Saft über einen Topf mit kochendem Waſſer abdampfen. Es blieb ein Bodenſatz von etlichen Unzen, der nichts anders als Bleyzucker war, dergleichen ſich auch in dem erſten irdenen Gefäße an den Seiten und auf dem Boden in Menge angeſetzet hatte. Im 120ſten Blatte

der

der Gazette ſalutaire de Berlin vom Jahre 1766 wird ein Fall erzählet, da viele Menſchen, von einem weichen Käſe, der mit Salz und Pfeffer in einem alten glaſurten Topfe im Keller verwahret geweſen, gegeſſen, und gleich darauf Erſtickungen, Koliken, Convulſionen, Brechen, Cardialgien und Schwindel erlitten hatten. Durch häufiges Milchtrinken und gelinde Laxiermittel wurden dieſe Perſonen vom Tode errettet. Es iſt gar wohl bekannt, ſchreibt **Baker** im 1ſten B. der Arzneyk. Abhandl. S. 217, daß die Bleykalke leichter in den Pflanzenſäuren aufzulöſen ſind, als ſelbſt das rohe Metall. Wenn Weineſſig mit Bleyglas gekochet oder allein in irdenen glaſurten Gefäßen gekochet wird; ſo wird er mit den ſchädlichen Eigenſchaften dieſes Metalls ſtark geſchwängert, und giebt durch das Abrauchen einen wahren Bleyzucker. Allein dieſe Glaſur wird auch ſelbſt von dem kalten Weineſſig angegriffen. Es iſt daher die Gewohnheit ſehr zu tadeln, daß man die Fruchttorten in einer geringen Sorte vom glaſurten Thongut backet. Viele Hausmütter wiſſen es, daß man bey den in ſolchen Gefäßen gebackenen Früchten eine geringere Menge von Zucker zu ihrer Verſüßung nöthig hat. Aber ſie wiſſen nicht, daß ihre Geſundheit, ja ihr Leben, bey dieſer Erſparung in Gefahr gerathe. Das Trinken des Apfelweins aus irdenen glaſurten Geſchirren iſt in einigen Grafſchaften Englands eine herrſchende ſehr ſchädliche Gewohnheit. Der D. **Watſon** ſahe davon zu Exmouth die ganze Aerndtezeit hindurch unterſchiedene Fälle der Devonſhirer Kolik. D. **Charleton** ſahe, nach **Bakers** Bericht, ſechs Perſonen zu einerley Zeit gelähmet, weil ſie Aepfelwein getrunken hatten, der ihnen, da ſie in der Aerndtezeit begriffen waren, in einem neuen inwendig verglaſurten Kruge war gebracht worden. Daß aber die Glaſur vom Ge-

tränke war aufgelöſet worden, erhellete nicht nur aus den Wirkungen, welche das Trinken derſelben hervorgebracht hatte, ſondern auch daraus, daß die Auflöſung dem Getränke denjenigen zuſammenziehenden ſüßlichten Geſchmack gegeben hatte, durch welchen die Auflöſungen dieſes Metalls beſonders unterſchieden und erkannt werden. Die beſten und zur Verwahrung ſaurer und ſcharfer Nahrungsmittel tauglichſten Gefäße ſind die Steintöpfe, das Steingut, das ächte Percellan. Denn alle dieſe Gefäße ſind von der Hitze des Ofens ſelbſt glaſuret.

Viertes Kapitel.

Ordnung und Zierlichkeit bey dem Anrichten und Auftragen der Speiſen.

Es iſt nicht genug, gute und geſunde Speiſen gekocht und zum Eſſen fertig gemacht zu haben, man muß auch wiſſen, in welcher Ordnung und Zierlichkeit man ſolche anrichten und zu Tiſche bringen ſoll. Man kann ſolcher angenommenen Ordnung und Zierlichkeit nicht zuwider handeln, ohne zugleich den Wohlſtand zu beleidigen, ſo wie er in guten und reinlichen Häuſern beobachtet wird. Wie würde dieſes z. E. ausſehen, wenn ein Gericht Karpfen oder andre Fiſche, wenn ſie gahr gekochet ſind, aus dem Keſſel in die Schüſſel hineingeſchüttet würden, um einen ſo verworrenen Klumpen aufzutragen, und es den Eſſenden zu überlaſſen, die ganze oder zerfallene Stücken ſich nach Gefallen aus der Schüſſel heraus zu ſuchen; ſtatt jedes Stück Fiſch nach der Ordnung aus dem

Keſſel

Keſſel beſonders hätte ſollen hervorgelanget, und eines neben dem andern nach gewiſſer Ordnung in der Schüſſel hingeleget werden.

Es iſt nicht allemal der Fehler einer betagten, und aus dem Pöbel in den Mittelſtand gerathenen Frau, die Speiſen ohne den guten Anſtand auf den Tiſch zu bringen oder bringen zu laſſen. Einer ſolchen kann dergleichen Wohlſtandsfehler noch wohl verziehen werden. Man hat es ſchon eher bey dieſer oder jener jungen, aber unachtſamen und leichtſinnigen Frau geſehen, daß ſie den Schöpſenbraten mit der unrechten Seite, nämlich mit den hohlen Ribben oberwärts gekehrt, gleich einem Kälberbraten, auf den Tiſch bringen, und ihn ſo liegen laſſen; da ſie doch in dem Hauſe ihrer Mutter ſowohl, als auch in andern guten Häuſern, von der Kindheit an, das Gegentheil hat ſehen und ſich abmerken können.

Es iſt zwar an dem, daß man bey großen Ausrichtungen die Sache ſehr genau zu nehmen pfleget, um jedes Eſſen, beym Anrichten, ſo zu ſagen, recht nach der Mode zu putzen. Es ſetzet doch aber eine gegen Ordnung und Schmuck nicht gleichgültige Hausmutter den Gang des Wohlſtandes und der Mode nicht ganz bey Seite; wenn auch nur in der Familie geſpeiſet wird. Sie kann es nicht einmal recht in der Geſindeküche thun, und verdränget ihren Geſchmack an Zierlichkeit auch hier nicht ganz, wenn ſie die Geſindeſpeiſen anrichtet, und durch ordentliches Anrichten derſelben auch ſolche; jedoch in ihrer Maaße, dem Auge gefällig machet; durch welches Verfahren ſie das Geſinde denn auch gar ſehr zur Ordnungsliebe in ſeinen Geſchäfften gewöhnen und ermuntern kann. Von einer ſolchen Hausmutter wird man es daher nie gewahr werden, daß ſie z. E. eine Schüſſel gebrochener Erbſen oder Ertüffeln für das Geſinde nur ſo hineingekleckſet ſollte auf-

tragen laſſen. Sie wird vielmehr mit der Kelle auf der Oberfläche überherſtreichen, und ſolche glatt und gerade machen, ohne Hügel und Thäler darauf zu laſſen. Ein andres Verfahren würde ihrer Denkungsart völlig zuwider ſeyn.

Man muß eben nicht glauben, daß die in guten Häuſern beliebte Ordnung beym Anrichten der Speiſen ihr Daſeyn nur lediglich dem Eigenſinn der Mode oder Gewohnheit zu danken habe. Nein! wenn gleich die verſchiedene Speiſen, die auf unſern Tiſch kommen, eine verſchiedene Anrichtung erfordern, ſo kann man doch dieſes verſchiedene Verfahren dabey auf ein einziges Principium zurückführen, aus und nach welchem die verſchiedene Anrichtung der Speiſen beurtheilet werden muß. Dieſes Principium aber iſt: jedes Gericht, auch wohl jeder einzelne Theil oder jedes Stück mancher Gerichte, muß in der Schüſſel dem Auge auf der ſchönſten und niedlichſten Seite dargeſtellet werden. Man denke hiebey an den Fehler jener jungen Hausmutter bey Anrichtung der Schöpſenbraten, welche ſie verkehrt auf den Tiſch tragen und ſo liegen ließ. Warum ſoll aber der Schöpſenbraten anders in der Schüſſel als ein Kälberbraten liegen? Iſt Braten nicht Braten, er liege wie er liegt? Es iſt aber dieſes gerade wider obiges Principium, als eine Regel der Schönheit. Der Kälberbraten hat ſeine ſchönſte Seite, wo die Niere iſt. Die Niere iſt das niedlichſte Stück des Kälberbratens. Je fetter das Kalb geweſen, deſto geachteter iſt der Braten davon. Dieſes Fett erſcheint um die Niere und ihrer Nachbarſchaft an den inwendigen Ribben allein, aber gar nicht auf der andern und äußern Seite der Kalbskeule. Je weniger fett ein Kalb geweſen, deſto ſchlechter ſchmecket auch das davon gebratene Fleiſch oder der Kalbsbraten. Um nun ſogleich

gleich dem Auge an dem Kalbsbraten das Gefälligſte ſehen zu laſſen, oder um ſogleich den Tiſchgenoſſen zu zeigen, was man von dem Kalbsbraten zu gewarten habe, ſo muß die Nierenſeite die oberſte und nicht die unterſte in der Schüſſel ſeyn. Anders iſt es mit dem Schöpſenbraten. Das Schöpſenfett wird nicht ſo gern gegeſſen, als das Fett eines Kälberbratens, es iſt auch nicht ſo dienlich als dieſes. Daher läßt man die Niere nicht an dem Schöpſen- oder Hammelbraten ſitzen, ſondern ſie wird abgeriſſen, und unter die Hammelkaldaunen verkocht. Dieſerhalb muß ſich der Hammelbraten von der Nierenſeite gar nicht in der Schüſſel zeigen. Vielmehr iſt von der andern Seite der Anblick gefälliger, wo man die Güte des Fleiſches davon gewahr wird; wenn es nicht platt, ſondern erhaben und dicke ſich zeiget. Denn eine platte Hammelkeule bedeutet, daß ſie ſowohl ohne Fett als Fleiſch ſey; mithin nicht ſaftig ſchmecken könne, ſondern ſich dem zähen oder lederartigen Geſchmack nähere. Noch ein Exempel zur Erläuterung des oben feſt geſtellten Principiums. Unſer gekochtes oder gebratenes Geflügel legen wir ſo in die Schüſſel, daß der Rücken unten, die Bruſt aber oben zu liegen komme. Warum geſchieht dieſes? Das Geflügel wird aus einer breiten und völligen Bruſt beurtheilet, daß es fett oder fleiſchreich, mithin recht wohlſchmeckend ſey. Daher gebietet die Regel der Schönheit, dieſen Anblick dem Auge nicht zu entziehen. Noch ein drittes Beyſpiel: Große geriſſene und in Stücken zerſchnittene gekochte Fiſche müſſen nicht beym Anrichten ſo in die Schüſſel geleget werden, daß die inwendige Seite des Fiſches die oberſte ſey. Nein, ein Stück Fiſch hat auf dieſer Seite kein lebhaftes Anſehen, das Fiſchfleiſch erſcheinet hier nicht völlig genug; auch iſt es hier nicht in ſeiner rechten Farbe, welche das Fleiſch

des Fiſches anders hat, wo es nicht unmittelbar von der Brühe im Kochen iſt berühret werden. Die weniger ſchön ausſehende Seite des geriſſenen Fiſches werde nun beym Anrichten verborgen, und die Stücke des Fiſches ſo in die Schüſſel hingeleget, daß die Schuppen, oder die äußere Haut des Fiſches, oben aufliegen, und dem Auge gleich ankündigen, was es für eine Art von Fiſchen ſey, die ihm dargeſtellet werden. Denn bey der inwendigen oben aufliegenden Seite in der Schüſſel kann ich nicht gleich ſagen: das iſt Karpfen oder Bley, Hecht oder Bars. Die ſinnliche Schönheit verſchwindet ohnehin, wo man erſt nachforſchen und unterſuchen ſoll; ſie muß von ſelbſt frey in die Augen fallen.

Wenn wir unſre Schüſſeln garniren, ſo ſorgen wir damit auch für die Schönheit einer Speiſe, gleich einem Maler, der ſein Hauptgemälde durch mancherley Nebenzierrathen verſchönert, um keine Leere dem Auge irgendswo empfindlich zu machen. Wir beſtreuen z. E. den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel, Peterſilie oder Blumen, Zitronſcheiben u. ſ. w. Warum geſchieht dieſes? Eine gewiſſe Leere auf dem Schüſſelrande zu vermeiden, und die Schönheit der Speiſe deſto mehr zugleich zu erheben, wie etwa der Maler ein gefälliges Gewand um ſein Bild zieht, um keine Leere des ganzen Stückes, oder keine mißfällige Blöße, irgendswo ſehen zu laſſen.

Um das Zierliche beym Anrichten der Speiſen zu wiſſen, darf man nur Acht geben, in was für einer Form die mancherley Speiſen in guten Häuſern auf den Tiſch gebracht werden, da es zu weitläuftig wäre, jede Speiſe hier einzeln zu bemerken. Es ſoll daher nur das Hauptſächlichſte bey jeder Art der Speiſen ſolchergeſtalt geſaget werden, daß auch einige beſondere Speiſen als Muſter der übrigen berühret werden.

1) Sup-

1) Suppen.

Die **Suppen** werden in beſondern ſo genannten Suppenſchüſſeln, Näpfen, oder ſo genannten Terrinen, aufgegeben. Einige derſelben, die man unter die gemeine Speiſen zu rechnen hat, enthalten Brod oder Semmel, welches beydes in größern Brocken, die ſich theils gleich, theils ungleich ſind, hineingethan wird; z. E. die Waſſerſuppe, die gemeine Bierſuppe u. ſ. w. Wenn aber die Suppen zur Zahl der Gaſtſpeiſen gehören, ſo muß das eingebrockte Brod oder Semmel in kleinen ſich ſo viel möglich einförmigen Würfeln zerſchnitten ſeyn. Es würde daher ſehr unzierlich herauskommen, wenn die Weißbierſuppe z. E., in ſo fern ſie eine Gaſtſpeiſe vorſtellen ſollte, große, grobe, und ſich unter einander nicht gleiche, Brocken enthielte. Um nun in dergleichen Gaſtſuppen das Schickliche zu beobachten, ſo muß die Semmel auf einem hölzernen Teller oder Küchenbrett in dünne Scheiben, dieſe in gerade ſchmale Striemeln, die Striemeln aber in kleine, ſich ſo viel möglich gleiche, Würfel zerſchnitten werden.

Wenn klein geſchnittenes Brod oder Semmel in die Suppe kömmt, ſo muß ſolches dergeſtalt in derſelben ſeyn, daß keine Brocken trocken, und über der Brühe herausliegend, zu ſehen ſeyn. Dieſerhalb müſſen dieſe Brocken, wenn ſie erſtlich zur Suppe in die Suppenſchüſſel oder Terrine hineingeleget werden, mit der Kelle oder einem Löffel in der Küche unter die Brühe hinuntergerühret, und von derſelben durchzogen werden. Dieſer Handgriff dienet dazu, daß die Brocken auf der Oberfläche der Suppe fein gleich vertheilet werden, und keine trockene, und von Brühe nicht durchzogene, Hügel über der Suppe auf den Tiſch kommen.

Man

Man muß diejenigen Suppen ſich bemerken, auf deren Oberfläche klein geſtoßenes Gewürz, nach dem Aufthun derſelben, in der Küche oben aufgeſtreuet wird. Dieſes Gewürz iſt Zucker, Zimmt, und geriebene Muskatennüſſe, u. ſ. f.

Geriebene Muskatennuß pflegt man nur auf ſolche Suppen zu ſtreuen, die von Rindfleiſch- Kalbfleiſch- Hühner- und Taubenfleiſchbrühe gemachet ſind. Doch geſchieht dieſes nicht bey allen. Die ſo genannte Oſterſuppe beſtreuen auch einige mit Muskatennuß, wiewohl andere nur Zucker und Zimmt unter einander nehmen.

Zucker und Zimmt ſtreuet man auf ſolche Suppen, die von Milch oder Wein gemachet ſind.

Fein gehackte Zitronſchale wird gemeiniglich über die Pflaumenſuppe, Kirſchſuppe, Heidelbeerſuppe, Weinſuppe mit einem Brodberg, geſtreuet.

Fein gehackte Mandeln und Korinthen pflegen viele auf die Habergrützſuppe auszuſtreuen. In Anſehung der Korinthen aber iſt zu wiſſen, daß ſolche vor dem Aufſtreuen bereits in warmen Waſſer müſſen aufgequollen, und in einem Durchſchlage ſodann abgetriefet ſeyn, damit ſie nicht trocken und runzlicht, ſondern voll und aufgelaufen, erſcheinen.

Wenn Suppen mit einem oder dem andern Gewürze beſtreuet werden, ſo muß man damit das rechte Maaß zu halten wiſſen, und ſie nicht dergeſtalt überladen, daß gleichſam ganze Berge von Gewürz erſcheinen, welches ohnehin auf Verſchwendung und Verderbung des Geſchmacks hinauslaufen würde. Es iſt ohnedem der Gebrauch in vielen Häuſern, daß in Anſehung des Zuckers den Tiſchgenoſſen, durch Herumgebung einer mit klein geſtoßenem Zucker angefüllten Streubüchſe, Freyheit gelaſſen werde, ſich ihre Suppen,

pen, Kalteſchalen, oder Gemüſe, nach Belieben zu verſüßen, da einige viel, andre aber wenig Süßes lieben.

Da es mit Ausſtreuung des Gewürzes in der Küche, nächſt der Verbeſſerung des Geſchmacks, auch auf die Verzierung einer Speiſe abgeſehen iſt; ſo läßt man vornehmlich in Anſehung des Zuckers den Suppen Zeit, daß die Brod- oder Semmelbrocken von der Brühe auflaufen und etwas über ſich tragen können, oder z. E. die von Milch bereitete Suppen, dergleichen Reisſuppen, Schwadenſuppen und dergleichen ſind, eine Haut oben aufſetzen, und den Zucker über ſich ungeſchmelzen tragen können. Denn ohne dieſe Vorſicht wird er verſchlungen oder ſchmelzend gemachet.

Endlich iſt in Anſehung aller zum Zierrath in der Küche aufgeſtreueten Gewürze zu wiſſen, daß man beym Anfange des Verlegens die Suppe nun umrühren müſſe, damit jeder mit Suppe vorzulegende Teller ſeinen Antheil an dem Gewürze haben könne, und die letzten Teller nicht leer ausgehen mögen.

2) Kalteſchalen.

Die **Kalteſchalen** haben ihr Flüßiges von Bier, Wein oder Milch. Die **Braun- und Weißbierkalteſchale** enthält gerieben Brod; zuweilen auch wohl, wie die Weinkalteſchale, die Oberrinde von grobem ſchwarzen Roggenbrod. Wenn **Brodkrume** zur Kaltenſchale genommen wird, ſo muß ſie auf dem Reibeiſen, wenn man Gaſtſpeiſe zum Zweck hat, recht fein zerrieben, auch wohl durch einen Durchſchlag geſichtet werden, damit die gröbern Krumen zurückbleiben. Man kann auch die **Oberrinde von recht ſchwarzem Roggenbrod** eben ſo reiben, doch iſt es auch ſehr gebräuchlich, dieſe Rinden nur mit der Hand oder dem Meſſer in zufällige größere oder kleinere

Brocken

Brocken zu zertheilen, welches auch mit geröſteter ſchwarzer oder grober Roggenbrodrinde zu einer Weinkalteſchale geſchieht; wobey man nur den einzigen Zweck hat, etwas ſehr Kräftiges und Stärkendes zu eſſen, und gleichſam eine ſehr nährende Bauernkoſt zu genießen. Nur muß die Rinde vor dem Auftragen zum Eſſen wohl durchzogen oder erweichet, und nicht mehr hart ſeyn.

Auf die **Bier- und Weinkalteſchalen** wird eben kein Gewürz oben aufgeſtreuet, ſondern alles erforderliche davon in der Küche untergerühret, oder bey Tiſche jedem die Freyheit gelaſſen, ſich ſeine Kalteſchale mit der Streubüchſe nach Gefallen zu verſüßen, wenn dieſes nicht von dem Vorleger auf jedem Teller, den er anfüllet, ſchon ſelbſt geſchieht.

Noch pflegen einige Häuſer ihre **Braun- und Weißbierkalteſchalen** mit fein geſchnittenen ganzen **Zitronſcheiben** zu verzieren, welche denn in ſolchen Kaltenſchalen oben aufſchwimmen. Andere unterlaſſen doch aber dieſes, und begnügen ſich daran, klein gehackte oder ſehr fein geſchnittene oder geriebene Zitronſchale zur Verbeſſerung des Geſchmackes hinzugefüget zu haben. Wenn dieſe Kalteſchalen aber ſo zu ſagen feſtlicher ausſehen ſollen, ſo iſt es wohl am beſten, nebſt geſchnittener oder angeriebener Zitronſchale, auch Zitronſcheiben hineinzuthun, und zwar in ſolcher Proportion, daß auf jeden vorzulegenden Teller eine oder ein Paar Scheiben kommen können.

Kalteſchalen von Mandelmilch, Fliedermilch, Perſicomilch, Eyerzitronade, beſtreuet man mit Zucker und Zimmt; weil ſie oben eine Haut anlegen, welche dieſes vermengte Gewürz ertragen kann.

3) Vor-

3) Vorkoſten oder Gemüſe.

Wenn Vorkoſten oder Gemüſe von der Beſchaffenheit ſind, daß ſie eine ganz gerade oder wagerechte Oberfläche auf der Schüſſel annehmen können, ſo muß man ihnen ſolche beym Anrichten in der Küche zu geben nicht aus der Acht laſſen. Dergleichen ſind: gebrochene oder durchgeſchlagene Erbſen, Bohnen, Ertüffeln, Hirſe, Reis, Schwaden, und andere Milchſpeiſen, geſchärbter Kohl, Spinat, Sauerkohl, Apfelmus u. ſ. f. Es würde ſehr wider den Wohlſtand gefehlet ſeyn, wenn man dergleichen Vorkoſten oder Gemüſe auf der Oberfläche höckericht oder kleckſweiſe in der Schüſſel anrichten wollte.

Gebrochene oder durchgeſchlagene Erbſen werden theils etwas dünne, theils etwas ſteif zu Tiſche gebracht. Dieſes letztere iſt vornehmlich in Niederdeutſchland, beſonders aber in denen gegen die Oſtſee zu gelegenen Ländern, gebräuchlich. In beyderley Fällen aber müſſen die Erbſen, auch die **gebrochene Bohnen** und **Ertüffeln**, eine gerade Oberfläche in der Schüſſel erhalten, und es wird entweder zerlaſſene oder **braun gemachte Butter**, worinn klein gehackte Peterſilie, oder Zwiebeln, oder in Würfel klein und fein geſchnittene Semmel gebraten werden, oder in kleine Würfel gebratener Speck, oder Schinken, oder eine fette Rindfleiſchbrühe über die ganze Oberfläche hingegoſſen; zu dieſem Zweck auch wohl die Oberfläche mit dem Rücken eines Meſſers überall Strich bey Strich eingedrücket, oder aber, man drücket in der Runde herum mit einem Löffel dergeſtalt **Löcher** in die **Oberfläche** der **Erbſen, Bohnen** und **Ertüffeln**, auch der **Heidegrütze**, wenn dieſe ſteif und ohne Milch gekochet worden, daß

in dem Mittelpuncte der Schüſſel die weiteſte und tiefſte Höhle ſey, und alle Löcher, oder nach der Ordnung eingedrückte Höhlen, mit Fett oder Brühe angefüllet werden können.

Eben dieſe ietzt genannten Vorkoſten pfleget man auch wohl zu garniren, das heißt, man beleget den Rand der Schüſſel, worinn dieſe Vorkoſten aufgeſetzet werden, mit kleinem Fleiſchwerke. Dergleichen iſt: in Scheiben geſchnittene Knackwurſt, auch wohl geräucherte Blut- oder Rothwurſt, in Scheiben geſchnittene geräucherte Ochſenzunge, geräucherte und in zwey Theile zerſchnittene Schöpſenzungen, Sauciegen, Carbonade von Schweinefleiſch und Hammelfleiſch, Schnittchen von geräucherten Schinken und geräucherter Spickgans. Man leget auch wohl gar eine gebratene lange Bratwurſt oder Rothwurſt oben darauf, welches alles dieſer Vorkoſt mehrern Schmuck giebt, als wenn gedachtes Fleiſchwerk für ſich allein, in beſondern Schüſſeln oder Aſſietten, daneben aufgeſetzet würde.

Fehlet es aber an der Garnitur von kleinem Fleiſchwerke, oder es wird ein großes Stück Fleiſch, oder ein ganzer Schinken u. ſ. f. in einer eigenen Schüſſel dabey aufgetragen, um mit einer ſolchen Vorkoſt zugleich verſpeiſet zu werden; ſo muß nichts auf den Rand der Schüſſel ſolcher Vorkoſten, die von Hülſenfrüchten ſind, geſtreuet, ſondern allenfalls derſelbe mit der Vorkoſt oder Gemüſe in der Küche befüllet ſeyn.

Spinat, grüner klein geſchärbter Kohl, weißer geſchärbter oder gehackter und mit Milch oder klein geſchnittenem Speck gekochter Kohl muß ebenfalls auf der Oberfläche glatt geſtrichen werden. Mit dem Sauerkraut oder eingemachten weißen Kohl wird es eben ſo gehalten. Den

Spinat

Spinat pfleget man auch wohl mit dem Meſſerrücken, nachdem er glatt geſtrichen werden, in geraden Linien neben einander einzukerben. Alle dieſe klein geſchnittene oder gehackte Kohlſpeiſen können mit allem zuvor erwähnten Fleiſchwerke garniret werden. Es geſchieht auch wohl in Ermangelung ſolcher Fleiſchſpeiſen, daß ein Eyerkuchen über dieſe Vorkoſten hingeleget, und ſo zu Tiſche gegeben werde. Den Spinat pfleget man auch mit verlornen Eyern, oder auch mit Setzeyern, zu garniren. Fehlet es aber an einer Garnitur, ſo beſtreuet man den Rand der Schüſſeln mit geriebener Semmel. Dieſes letztere kann aber bey dem Sauerkraut oder Sauerkohl wegfallen, wenn im Frühjahre fein geſchärbter junger grüner Dill ſowohl auf den Rand der Schüſſel, als auch über den Kohl ſelbſt, etwas reichlich ausgeſtreuet wird. Ein gleiches geſchieht auch mit fein geſchnittenem Schnittlauch. Doch da nicht alle und jede Freunde dieſes Gewürzes ſind, ſo thut man am beſten, wenn der klein geſchnittene Schnittlauch auf einen beſondern Teller geleget, und mit ſelbigem bey Tiſche herumgegeben wird, damit ſich die Liebhaber ſelbigen allein nehmen, und ihren Kohl auf ihren eigenen Tellern damit beſtreuen können.

Wenn man aber geſaget hat, daß die klein gehackten oder fein geſchärbten Kohlarten eine ebene Oberfläche auf ihrer Schüſſel in der Küche erhalten ſollen, ſo iſt dieſes nur zu verſtehen, wenn ſie allein in der Schüſſel liegen, und kein Fleiſch oder Braten ſich darunter befindet. Denn in dieſem Falle muß, nach Beſchaffenheit des Fleiſches oder Bratens, ein Berg oder Erhebung, welche doch auch obenher mit der Kelle ſo viel möglich eine glatte Oberfläche erhalten müſſen, hervorragen. Z. E. ein Haſenbraten, oder der Hintertheil eines Haſenbratens, über welchen

ſaurer Kohl ausgebreitet wird, ingleichen Sauerkohl mit Pflückhecht, wenn man große Stücken des gebratenen Hechts mit dem Kohl zuſammengeſchmoret hat. Da denn in Anſehung dieſes zuſammengeſetzten Gerichtes noch zu merken iſt, daß der Hechtkopf in die Mitte des Kohls ſo hingeſtellet werde, daß er gerade in die Höhe ſtehe, und die Leber alſo im Maule trage, damit ſie auf beyden Seiten des Mauls gleich lang in der Queere hervorrage. Je größer der ſo ſtehende Hechtkopf iſt, deſto mehr gereichet es zur Zierde dieſes Eſſens. In dem Sauerkohl, auch grünem Kohl, pflegen einige Liebhaber auch wohl ein geräuchertes oder gepökeltes Schulterblatt vom Schweine mit aufkochen und ſo zugleich auftragen zu laſſen. So wird auch wohl eine gebratene Gans, oder wenigſtens der Rumpf derſelben, wenn das meiſte Fleiſch in einer der vorhergehenden Mahlzeiten abgegeſſen worden, in grünem Kohl aufgeſchmoret oder nur aufgewärmet, und der Kohl überher geſchüttet. Nicht zu gedenken, daß man Stücken von Speck, Ribbenſpeer, Eisbeine und dergleichen mit dem Kohl wohl zu kochen und aufzugeben pfleget. In Anſehung des grünen geſchärbten Kohls iſt noch zu wiſſen, daß Kaſtanien, wenn welche unter den Kohl kommen, beſonders auf den Rand der Schüſſel zur Garnitur rings herum können geleget werden. Es wird aber doch in dieſem Falle der Rand der Schüſſel, ehe die Kaſtanien darauf geſetzet werden, wie auch der Kohl ſelbſt, mit geriebener Semmel beſtreuet. Auch geſchieht dieſes mit dem ſo genannten langen Kohl, oder Streifkohl, der mit Hammelkaldaune gekochet wird. Man hat aber allemal im Beſtreuen mit geriebener Semmel, wie bey dieſen alſo auch bey andern Speiſen, Maaße zu halten, und die Semmel ſo dünne und klar als möglich überher zu ſtreuen. Denn ſie ſoll

hier

hier nicht eigentlich zum Eſſen mit der Speiſe, ſondern nur allein zu ihrer Verzierung dienen.

Wenn Milchſpeiſen zur Vorkoſt oder Gemüſe, als Reis, Schwaden, Hirſe, Gries u. ſ. f. gekochet werden, ſo muß man ihnen ſofort nach dem Eingießen oder Einfüllen in die Schüſſel, eine recht gerade Oberfläche gewinnen laſſen. Hat ſich hierauf gewöhnlichermaßen die Haut oben beleget, ſo wird beydes, Zimmt und Zucker, eben hergerſtreuet. Und dieſes geſchieht reichlich, weil man dieſes Gewürz gern mit dieſen Milchſpeiſen genießt, auch überdem noch wohl bey Tiſche die auf die Teller vorgelegte Portionen damit beſtreuet, wenn gedachte Milchſpeiſen nicht ſchon beym Kochen genugſam verſüßet worden.

Man muß ſich ſehr hüten, von dieſen Milchſpeiſen, zumal wenn ſie etwas ſteif gekochet, und bereits in der Schüſſel mit ihrer Haut überzogen ſind, anzureißen, und etwa eine Portion auszufüllen, um ſolche einer bey Tiſche fehlenden Perſon aufzuheben, oder ſolche außer dem Hauſe wegzuſchicken. Man würde in dieſem Falle das Gemüſe nicht wieder gerade machen, und wenn man es verſuchte, ſehr hulpericht darſtellen. Man muß daher, dieſes Eſſen nicht zu verunſtalten, eine ſolche Portion erſt bey Tiſche wegnehmen, oder ſolche, bereits vor dem Einthun des Gemüſes in die Schüſſel, aus dem Keſſel genommen haben. Auf gleiche Weiſe muß es naſchhaften und verwöhnten Kindern in der Küche nicht frey ſtehen, die erſte Haut von dieſen Gemüſen abzuziehen und zu vernaſchen. Denn es kann hierauf das Gemüſe keine recht ebene Oberfläche wieder gewinnen, und die zweyte ſich wieder anlegende Haut iſt, in Vergleichung mit der erſten abgezogenen, zu dünne, daß Kenner den Betrug bald merken können. Die erſte dicke fette Haut über dieſen Gemüſen iſt bey den Liebhabern der Milchſpei-

 ſen

ſen ohnehin das Schönſte, welches ihnen daher nicht zu entziehen iſt.

Grüne Schnittbohnen, grüne Brechbohnen und junge grüne Erbſen, auch Mohrrüben und Saubohnen, können mit allerley kleinem Fleiſchwerke, deſſen vorhin beym Kohl Erwähnung geſchehen, beleget werden. Geſchieht dieſes nicht, ſo wird geriebene Semmel dünne überher, wie auch auf den Rand der Schüſſel, ausgeſtreuet. Dieſes letztere geſchieht auch mit dem Wurzelwerke, als: Mohrrüben, Paſtinaken, Ertüffeln, Peterſilienwurzeln, Kohlrüben und Kohlrabi, es mag Fleiſch darunter gekochet ſeyn oder nicht.

Wenn weißer Kopfkohl, oder auch Savoyerkohl, in ganzen Vierteln zerſchnitten, mit oder ohne Fleiſch gekochet, angerichtet wird; ſo muß dieſer Kohl ſo geleget werden, daß die äußere runde Seite oben aufliege, die innere aufgeſchnittene Seite aber verdeckt ſey. Auch leget man dieſen Kohl ſo, daß der Obertheil des Kohlkopfes gegen den Schüſſelrand zu, der Untertheil deſſelben aber, wo der Strunk oder der Stiel des Kohlkopfs ſeinen Anſatz hat, nach inwendig zu gekehret werde. Dieſer Untertheil der Kohlköpfe, die in der Runde umher in die Schüſſel geleget werden, pfleget man noch wohl mit andern Kohlvierteln zu bedecken, oder auch die mitgekochten Fleiſchſtücken darauf zu legen. Der Kohl muß übrigens, wie der Schüſſelrand, mit klar geriebener Semmel beſtreuet werden.

Märkiſche Rüben, wenn ſie ohne Fleiſch gekochet ſind, pfleget man ſo aufzugeben, daß ſie in der Mitte eine einzige Erhebung vorſtellen. Iſt aber z. E. ein groß Stück Rindfleiſch damit gekochet, und in einer einzigen großen Schüſſel aufgegeben werden, ſo liegen die Rüben unter oder neben dem Stücke Fleiſch.

Es

Es iſt auch willkührlich, daß einige wenige Rübchen das Fleiſch, oder wenigſtens nur einen Theil deſſelben, bedecken. Das ganze Gericht aber wird nebſt dem Schüſſelrande mit geriebener Semmel beſtreuet. In einigen Häuſern iſt auch der Gebrauch, klein geſtoßenen Kümmel nur dünne über die Rübchen und über den Schüſſelrand herzuſtreuen. Dieſes Gewürz paſſet vortreflich zu dieſer Verkoſt, da es mit den Rübchen vereint einen gar angenehmen Geſchmack hervorbringt, auch recht diätetiſch hier angebracht wird; indem es den Blähungen widerſteht, welchen ſchwächliche Verdauungskräfte beym Genuſſe dieſer Speiſe unterworfen ſind, wie denn, und welches noch beſſer iſt, der ganze unzerſtoßene Kümmel von Anfang an mit dieſen Rüben in reichem Maaße mitgekochet wird.

Wenn eben dieſe klein geſchnittene Rübchen mit Rindskaldaune gekochet ſind, ſo ſtreuen einige zerſtoßenen Ingwer überher und auf den Schüſſelrand; welches Verfahren aber nicht ſo gemein iſt, als dieſes, daß nur allein geriebene Semmel oben aufgeſtreuet werde. Da aber der Kaldaune hier einmal gedacht worden, ſo erinnert man bey derſelben hiemit, daß ſelbige, wenn ſie für ſich allein ohne eine Vorkoſt gekochet, und als ein eigenes beſonderes Gericht auf einer Schüſſel oder Aſſiette angerichtet werden, durchgängig mit zerſtoßenem Ingwer reichlich überſtreuet werde. Man muß aber nicht viel Brühe darauf laſſen, damit das Gewürz dadurch nicht verſchlungen und erſäufet werde. Die Fingers lange Kaldaunenſtückchen müſſen über der Brühe hervorragen, damit der Ingwer darauf im trocknen Zuſtande dem Auge dargeſtellet werden könne; da dieſes Gericht ein Lieblingseſſen vieler angeſehener Perſonen auf dem Lande iſt, wenn ſie bey ihrem Hausſchlachten wohl gereinigte Kaldaune haben.

Welke oder getrocknete märkiſche Rübchen werden als Gaſtſpeiſe fein geſchnitten auf den Tiſch gebracht. Man beſtreuet ſie und ihren Schüſſelrand mit geriebener Semmel. Meiſtens werden geräucherte Gänſeviertel oder Gänſehälften damit gekochet. Iſt dieſes geſchehen, ſo muß die Räuchergans ſo auf dem Rücken liegen, daß die Haut oben oder auswärts, das Inwendige der Räuchergans aber unterwärts unmittelbar auf den Rüben liege.

Grüne gekochte Birnen mit und ohne Schalen kann man mit einer Wölbung, wie die Wurzelgewächſe, anrichten; zumal wenn, um des mehrern Wohlſchmacks auch der Geſundheit willen, (denn geröſtet Brod widerſteht einem zu beſorgenden Durchfalle) die geröſtete Oberrinde von recht ſchwarzem, ſauren und groben Roggenbrod mit darunter aufgekochet werden. Dieſe geröſteten Rinden, die nicht klein oder behende ſeyn dürfen, müſſen zuerſt unten in die Schüſſel geleget, und mit den Birnen völlig bedecket werden. An dieſem Gerichte iſt Beyfuß das beſte Gewürz. Da er von den meiſten gar gern gegeſſen wird, ſo kömmt er Stängelweiſe mit in die Schüſſel noch unter den Birnen; ſo daß der unterſte oder dickſte Theil des Stängels auswärts zu nach dem Schüſſelrande hin gekehret ſey, und mit der Gabel zum Vorlegen bequem herausgenommen werden könne. Dieſe Birnen werden auch wohl mit einem Eyerkuchen gezieret, welcher oben darauf zu legen iſt. Iſt es aber eine Bratwurſt, ſo kann ſie entweder über die Birnen, oder auf ihren Schüſſelrand, zur Garnitur herumgebogen werden. Sonſt aber wird dieſes Eſſen nebſt dem Schüſſelrande mit geriebener Semmel beſtreuet. Einige geben ſich auch wohl die Mühe, den reichlich mitgekochten Beyfuß auf einem hölzernen Teller, etwa in der Länge eines Viertelzolles,

klein zu ſchneiden, und mit dem ſo zerſchnittenen Beyfuß den Schüſſelrund nebſt den Birnen zu beſtreuen. Man muß aber dieſen mitgekochten Beyfuß nicht zu lange und allzu weich haben kochen laſſen, damit deſſen Körner nicht, beym Herausnehmen aus dem Topfe, ſchon abgefallen ſeyn.

Grüne geſchälte und geſchmorte Birnen, welche zum Braten aufgeſetzet werden, müſſen ihre Stiele behalten haben. Es iſt zierlich, wenn die geſchmorte Birnen nicht auf der Aſſiette oder flachen Schüſſel liegen, ſondern auf dem Blumenkelche ſtehen, und die Stiele gerade in die Höhe richten. Dieſe Birnen, je größer ſie ſind, und je röther ihr Fleiſch im Kochen geworden, deſto beſſer zieren ſie den Tiſch. Man beſtreuet ſie aber etwas reichlich mit zerſtoßenem **Zimmt.**

Apfelmus, welches zu einem völligen Brey gekochet wird, weshalb es auch in vielen Gegenden **Apfelbrey** heißt, muß mit klein geſtoßenem **Zimmt** etwas reichlich überſtreuet werden, wenn deſſen Oberfläche völlig geebnet worden.

Grüne reife geſchmorte Pflaumen, welche zum Braten aufgeſetzet, auch am liebſten kalt, wie das Apfelmus, gegeſſen werden, überſtreuet man mit Zucker, und es ſieht wohl aus, wenn die Stängel daran gelaſſen, auch die Pflaumen nicht ſo ſehr mit Hitze angegriffen worden, daß ihre Haut hat aufplatzen müſſen. **Ihre ganze unaufgeſprungene Haut oder Schale iſt ihre größte Zierde.**

Borsdorfer Aepfel werden in ihren Schalen, und unaufgeſchnitten, mit Zucker und Anis gekochet, und als eine der allergeſundeſten Vorkoſten gern und häufig, ſowohl kalt als warm, gegeſſen. Es iſt nicht wohl zu vermeiden, daß ihre Schale im Kochen nicht aufſpringen ſollte. Da ſie ſehr weich kochen, ſo kann man ſie nicht Stück vor Stück mit der Kelle aus dem

Topf herausnehmen. Auch läßt ſich mit der Kelle in der Schüſſel nicht darunter rühren, um ſie nicht zu vermüſen. Man muß ſie daher ausſchütten, ſo gut als man kann. Der Rand der Schüſſel muß mit geriebener Semmel beſtreuet werden.

Eben dieſe **Aepfel**, auch die **Reinetten**, werden geſchälet, ganz gelaſſen, in Wein geſchmoret, und mit zerhackter Zitronſchale und Zucker ſtark gewürzet, hernach aber zum Braten ſowohl warm als kalt aufgeſetzet. Beym Anrichten ſetzet man ſie, wie zuvor von den geſchmorten Birnen geſaget worden, Stück bey Stück in der Aſſiette oder flachen Schüſſel ſo hin, daß ſie auf ihrem Blumenkelche ruhen, den Stiel aber, der ihnen zu laſſen iſt, in die Höhe richten. Man muß ein geräumiges Geſchirr haben, um ſie darinn ſämmtlich ſo zur Tafel zu bringen, daß man nicht Apfel auf Apfel, oder einige Etagen von Aepfeln aufſetzen dürfe, welches auch bey den geſchmorten Birnen und grünen Pflaumen zu beobachten iſt. Es werden aber dieſe Aepfel mit zerſtoßenem Zimmt überſtreuet. Von einigen werden auch wohl, zur Vergrößerung der Zierde, noch klein gehackte, oder in ſehr feinen Striemlein zerſchnittene Zitronſchalen überher geſtreuet.

Trockene oder gebackene Pflaumen, Kirſchen und Hahnbutten, welche man als ein Zugemüſe zum Braten iſſt, und, um des beſſern Geſchmackes willen, mit fein geſchnittener oder gehackter Zitronſchale kochet, müſſen mit klein geſtoßenem Zucker beym Anrichten überſtreuet werden. Auch iſt es ſo ungewöhnlich nicht, daß eben dieſe trockne gekochte Früchte noch überdem mit länglichten, ſehr fein geſchnittenen, Striemeln von friſcher Zitronſchale dünne beſtreuet werden.

Gebackenes Obſt, Aepfel und Birnen zuſammen, auch, zur Vermehrung des guten Geſchmacks,

Pflau-

Pflaumen oder Kirſchen darunter gekochet, um es mit allerley Fleiſchwerk, als Schinken, Knackwurſt, kaltem Pökelfleiſch von Rindern und Schweinen zu eſſen, beſtreuet man allein mit geriebebener Semmel. Auch garniret man den Rand der Schüſſel wohl mit ſubtilen Scheiben von Knackwurſt, geräucherter Ochſenzunge, auch geräucherten Hammelzungen, die man der länge nach in zwey Hälften zerſchneidet. Iſt friſche Bratwurſt vorhanden, ſo wird ſie, neben dem gebackenen Obſte, auf dem Rande der Schüſſel umher geleget, in welchen letztern Fällen es denn nicht nöthig iſt, den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet zu haben.

Eben dieſes gebackene Obſt wird auch zum ſo genannten Schwarzſauer gekochet, wozu auch wohl im Sommer und Herbſte zuweilen nur grüne Birnen genommen werden. Dieſes Gericht wird mit ein wenig geriebener Semmel beſtreuet.

Wenn gebackene Aprikoſen, Pfirſichen und Quitten zum Braten gekochet worden, ſo beſtreut man ſie mit Zucker und Zimmt zugleich. Die zum Braten aber geſchmorte Stachelbeeren, weil ſie beym Schmoren oft ſchon genug mit Zucker verſüßet ſind, erhalten nur eine Beſtreuung mit bloßem Zimmt.

Bey den Artiſchocken iſt es Schönheit, daß ſie mit einer lebhaften grünen Farbe zu Tiſche kommen. Dieſe wird erhalten, wenn in das ſiedende Waſſer ein wenig Salz hineingeworfen wird. Man leget ſodann die Artiſchocken in den Topf oder Keſſel hinzu, und läßt ſie ſo lange ſieden, bis ſie die Blätter gerne fahren laſſen, als welches die Probe ſeyn muß, daß ſie genug geſotten haben. Das vorhin eingelegte Salz in dem ſiedenden Waſſer aber muß ihnen, wie allen grünen Gartengewächſen, ihre grüne natürliche Farbe erhalten. Hierauf werden ſie herausgenommen, und in kaltes

 Waſſer

Waſſer geleget, um ſie darauf mit beliebigen Brühen zuzurichten. Wenn ſie hiernächſt recht ſchön angerichtet werden ſollen, ſo verfähret man alſo: Die ſchönſte unter den Artiſchocken wird in die Mitte der Schüſſel geſetzet, die Blätter aber, die den andern Artiſchocken ausgezogen ſind, werden ordentlich auf den Schüſſelrand herumgeleget, die unterſten Böden würflicht geſchnitten und auf die Artiſchocken geſtreuet, worauf denn die Brühe überher gegoſſen wird.

Der Spargel, nachdem er zuvor von der Erde und aller Unreinigkeit, die unten an den dicken Enden ſeyn könnte, wohl gereiniget, und eine Zeitlang in kaltes Waſſer geleget worden, muß dergeſtalt in Waſſer, worein auch etwas Salz geworfen worden, ſieden: daß er ja nicht zu weich werde, und fein ganz nach dem Sieden aus dem Waſſer herausgenommen und angerichtet werden könne. Die rechte Probe, daß er genug geſotten ſey, iſt dieſe, wenn man ihn unten an den Spitzen ein wenig eindrücken kann. Da der Spargel in Bündlein gebunden geſotten wird, ſo nimmt man ein Bündlein nach dem andern aus dem Waſſer, um ihn wohl abtriefen zu laſſen. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden die Bündlein auf die Schüſſel oder Aſſiette hingelegt, der Faden losgeſchnitten, der Spargel rings herum aus einander gebreitet; und zwar ſo, daß die Spitzen oder Köpfe einwärts, die dicken Enden aber auswärts zu liegen kommen. Nun wird die Sauce überher gegoſſen, der Spargel aber mit geriebener Muskatennuß beſtreuet. Der Schüſſelrand iſt von den dicken weißen Enden des Spargels bedecket, und der Schüſſelrand ſo wenig als dieſe dicken Enden müſſen mit Gewürze beſtreuet werden; weil ſolche nicht in den Mund kommen und nicht gegeſſen werden. Von einigen wird auch der Spargel beym Anrichten mit zerſtoßenen Muskatenblumen

und

und geriebener Semmel zugleich beſtreuet. Doch iſt das erſte, mit Muskatennuß allein, gebräuchlicher, und man muß ein ganz kleines Reibeeiſen in der Küche haben, um ſolches über den Spargel zu halten, und die darauf abzureibende Muskatennuß dahin fallen zu laſſen, wo ſie hingehöret. Es würde aber ſehr plump herauskommen, wenn man von dieſem Gewürze zu dicke aufreiben, und damit den wahren Spargelgeſchmack vertilgen wollte, wie es denn, wie ſchon oben erinnert iſt, immer eine Hauptregel beym Anrichten bleiben muß, von dem ausländiſchen Gewürze nur wenig über die Speiſen auszuſtreuen oder aufzureiben. Nur bey dem Zimmt und Zucker findet eine Ausnahme ſtatt, mit welchen man nicht immer kärglich umzugehen pfleget, weil ſie den Geſchmack der Speiſen, wo ſie nämlich hingehören und paſſen, nicht verderben; der Zimmt auch ein mehr ſanfteres Gewürz iſt, welches unſerm Körper eher dienet, als die andern ſcharfen und hitzigen ausländiſchen Gewürze.

Die kalten Sallate, als **Lactuke, Kreſſe, Rapunzeln und Endivien**, beſtreuet man gemeiniglich in der Küche mit Zucker, wie auch den Schüſſelrand, wenn ſolche in einem dergleichen Gefäße angerichtet worden. In einigen Häuſern geſchieht dieſes nicht, wenn man nichts Süßes unter dem ſauren Eſſig liebet; weshalb die Tiſchgenoſſen bey Tiſche die Freyheit haben, ſich mit der Streubüchſe ihre Portion auf dem Teller zu beſtreuen. Ein gleiches geſchieht auch wohl, wenn der Kopfſallat erſt bey Tiſche mit Eſſig oder Zitronenſaft und Oel gemenget wird. Vielmals wird auch in der Küche der angerichtete **Kopfſallat mit hart gekochten und klein gehackten Eyern**, nebſt dem Schüſſelrande beſtreuet. Oder es werden auch hart gekochte Eyer aus der Schale, wenn ſie zu dem Zweck vorher eine Weile in kaltem

Waſſer

Waſſer gelegen, gelöſet, in Hälften oder Viertel zerſchnitten, der Schüſſelrand damit garniret, die Eyer aber mit Salz beſtreuet.

Wenn der kalte Krautſallat, oder Sallat von weißem Kohl angerichtet wird, ſo beſtreuet man ihn auch wohl oberwärts mit geſtoßenem Pfeſſer nur ganz dünne. Eben dieſer kalte Krautſallat, wie auch der Endivienſallat, werden gerne mit rohen oder geſottenen Sellerieſcheiben vermenget. In dieſem Falle pfleget man den Rand der Schüſſel oder Aſſiette wohl mit ſolchen Scheiben zu belegen. Ein gleiches geſchieht mit den Rapunzeln, wenn Sellerie darunter iſt. Rapunzeln werden auch gern mit Endivien vermenget. Sodann pflegen einige Endivien auszuſuchen, und den Schüſſelrand damit zu belegen. Auch iſt es hin und wieder gebräuchlich, die kalten Sallate zur Winterszeit mit Winterausſchlag von Rüben zu garniren. Die Kräuterſallate aber, die von Dragun, jungen Sauerampfer, Pimpinell, Yſop, Pfefferkraut, Peterſilie, Schnittlauch, Körbel, Frauenmünze, Senf, Fraiſamskraut, Meliſſe, Borragen, Doſten oder Wohlgemuth, Ochſenzunge, Grevinne, kleinem Baldrian, Raute, Roßmarin, Gundermann u. ſ. f. bereitet werden, pfleget man auch wohl mit Blumen zu beſtreuen, dergleichen etwa ſind: die jungen gelben Ritterſporen, Ringelblumen, Märzviolen, Maßlieben oder Gänſeblumen, Blumen von Geniſt u. ſ. f. Einige beſtreuen auch den jungen Sallat, den man gemeiniglich Lactuke nennt, mit klein geſchnittenem Schnittlauch, wie denn auch wohl Rapunzelſallat mit Scheiben von eingemachten rothen Rüben garniret wird; wovon aber die kleinen Würflein Merrettich, womit ſonſt dieſe Rüben eingemachet werden, nebſt dem Kümmel wohl

abge-

abgeſondert werden müſſen. So geſchieht es auch, daß einige andere eben dieſe von Merrettich und Kümmel ſorgfältig abgeſonderte Scheiben von eingemachten rothen Rüben in kleine Würflein zerſchneiden, ſolche über den Rapunzelſallat ausſtreuen, auch den Schüſſelrand damit gleichfalls beſtreuen.

Der kalte Gurkenſallat wird an und für ſich ſtark gepfeffert, weshalb es Ueberfluß iſt, wenn er beym Anrichten noch mit klein geſtoßenem Pfeffer beſtreuet wird. Vermeynte man jedoch, daß das letztere Verfahren zierlicher ſey, und dieſer Sallat ein ſo zu nennendes allzu nackendes Anſehen habe, ſo ſollte man ihn zwar beym Anrichten etwas reichlich auf der Oberfläche mit zerſtoßenem Pfeffer überſtreuen, zuvor aber keinen darunter gemenget haben. Dieſes letztere müßte erſt bey Tiſche geſchehen, wenn die Gurken entweder vorgeleget, oder herumgegeben werden, daß ſich jeder ſeinen Theil davon nehmen ſolle.

Von eingemachten oder ſogenannten ſauren Gurken wird auch ein kalter Sallat bereitet, indem man ſie in Scheiben zerſchneidet, und mit Eſſig und Baumöl anrichtet. Man ſtreuet ſodann etwas reichlich geſtoßenen Pfeffer überher. Die äußere grüne Schale wird von einigen abgeſchälet, von andern nicht. Dieſes letztere geſchieht am meiſten deshalb, weil man dieſe grüne Schale als Schönheit eingemachter Gurken anſieht. Man pfleget auch wohl eben dieſe eingemachte Gurken der Länge nach in Hälften oder Viertel zu zerſchneiden, und auf einer Aſſiette mit Eſſig und Baumöl aufzugeben. In dieſem Falle wird das aufgeſchnittene Fleiſch die obere, die Schale aber die untere Seite, und man beſtreuet dieſe aufgeſchnittene Gurken mit geſtoßenem Pfeffer.

Wenn eben dieſe eingemachten großen Gurken, die man, zum Unterſchiede von den kleinern, Eſ-

ſiggur-

ſiggurken nennt, und mit Eſſig eingemachet ſind, auch wohl Salzgurken heißt, ganz und unzerſchnitten auf den Tiſch geſetzet werden, um zu mancherley Fleiſch, Braten, Salz- oder Bratfiſchen gegeſſen zu werden, ſo leget man Zierraths halber die Kirſchblätter, mit denen ſie gemeiniglich eingemachet werden, neben und drunter her; auch bedecket man ſie wohl mit den ganzen Dolden von Dill, deren Stängel gerade in die Höhe gerichtet wird, womit ſie auch eingemachet werden; da ohnehin einige die Saamenkörner von dieſem Dill als ein nicht übel ſchmeckendes Gewürz gerne eſſen. Bey einigen iſt auch wohl der Gebrauch, grüne und friſche Weinblätter dieſen Salzgurken unterzulegen, oder auch wohl gar damit zu bedecken.

Die ganz kleinen ſo genannten Eſſiggurken, welche bis in die ſpäteſte Jahreszeit hinein aufbewahret, und, außer anderm Gewürze, auch mit Lorbeerblättern eingemachet werden, muß man in einer kleinen Schale oder Aſſiette mit ein wenig Sauce, worinn ſie eingemachet geweſen, aufthun, auch von den miteingemachten Lorbeerblättern hin und wieder darauf oder daneben legen; wiewohl dieſes eben keine durchgängige Gewohnheit iſt.

Warmer Sallat, oder ſo genannter Speckſallat, iſt meiſtens Familienſpeiſe, und wird nur ſo ſchlechthin aufgegeben. Soll er aber als eine Gaſtſpeiſe erſcheinen, ſo beſtreuet man ihn auch wohl mit klein gehackten hart gekochten Eyern, welches auch wohl auf dem Schüſſelrande geſchieht. Auch wird dieſer mit ausgeſchälten halben oder Viertelеyern beleget.

Der warme Krautſallat, welcher von weißem Kopfkohl (der rothe Kopfkohl oder Cabus wird lieber zum

zum kalten Krautſallate genommen) geſchmoret wird, darf nur mit geriebener Semmel beſtreuet werden. Doch wird eben dieſer geſchmorte und warm zu eſſende **Krautſallat** von einigen anſehnlicher gemachet, wenn zur Herbſtzeit grüne friſche reife **Pflaumen** beſonders geſchmoret, und der Schüſſelrand dieſes Krautſallats damit garniret, auch einige Zirkel von eben dieſen Pflaumen auf die Oberfläche des Krautſallats geleget werden. Weniger iſt es gebräuchlich, daß von **weißen oder rothen Weintrauben** die Beeren, zum Beſtreuen und Garniren dieſes Sallats, gebrauchet werden.

Eingemachte Früchte, welche neben dem Braten in ihren Schalen oder Aſſietten, als **Kirſchen, Johannisbeeren, Preußelbeeren** u. ſ. f., ingleichen die **Säfte von Früchten oder Gelees**, pfleget man mit Zucker gemeiniglich noch zu beſtreuen, ob ſie gleich ſchon beym Einmachen oder Einkochen, wenn es Fruchtſäfte ſind, genugſam mit Zucker verſüßet werden. Doch muß dieſes Beſtreuen nicht zu dicke ſeyn, damit bey den Säften und Gelees noch ein wenig Säuerliches im Geſchmack hervorſteche.

4) Mehl- und Eyerſpeiſen.

Ein **Mehlbrey**, welcher inwendig nichts Süßes enthält, muß nicht mit Zucker beſtreuet werden. Der **Butterbrey** wird alſo nur mit zerlaſſener oder braunet Butter mäßig übergeſſen, welches auch mit dem **Zwiebelbrey** geſchieht. Man läßt an dergleichen Breyen die Oberfläche gerade, ohne Vertiefungen zum Einnehmen der Butter, wie bey den Erbſen geſchieht, darinn einzudrücken.

Dagegen der ſo genannte **gelbe Eyerbrey**, oder andre **Eyerbreye** mit Säften von Johannisbee-

ren, Kirſchen u. ſ. f. mit Zucker, auch wohl mit Zimmt überſtreuet werden, nachdem man ihnen eine gerade und glatte Oberfläche gewinnen laſſen.

Mohnſtritzen pfleget man nur allein mit zerſtoßenem Zimmt zu überſtreuen; welches auch bey dem Eyerkäſe in Acht zu nehmen, welcher letztere aber, wie bey ſeiner angewieſenen Verfertigung iſt geſaget worden, die flache Seite unten, die runde aber oben hat.

Ein Eyerkuchen, der nichts Süßes in ſich hat, wird nur mit Salz, ein Eyerkuchen aber, der Süßes enthält, z. E. der Apfeleyerkuchen, mit Zucker beſtreuet.

5) Fleiſch.

In den Potagen iſt gemeiniglich, wenn ſie Gaſtſpeiſen ſind, das Geflügel, als Hühner und Tauben, ganz und unzerſtücket. Es muß aber dieſes und anderes Geflügel ſo in die Potage geleget werden, daß der Rücken unten, die Bruſt aber oberwärts liege, damit ſich ſolches Geflügel von der beſten Seite dem Geſichte darſtelle.

Wenn Geflügel, als zahme und wilde Tauben, junge Hühner, Rebhühner u. ſ. f. in Hälften oder Viertel zerſchnitten werden, und mit mancherley Saucen angerichtet ſind; ſo leget man die Hälften oder Viertel des Geflügels dergeſtalt, daß die inwendigen Seiten unten, die auswendigen aber oben liegen, welches auch mit allen zertheilten Hühnern, Kapaunen, Kalekuten u. ſ. f. zu beobachten iſt, und zwar bey ſolchen Theilen, wo es die Nachahmung des Natürlichen mit ſich bringen kann. Es würde daher unſchicklich herauskommen, wenn z. E. bey Keulen dieſer größern Geflügel diejenige Seite, die an dem Leibe ſaß, in der Schüſſel umgekehret, und

da zur oberſten gemachet würde. Hier folget man der Regel, daß die auswendige Seite der Thiere auch die auswendige oder obere Seite in der Schüſſel ſeyn müſſe. Die abgeſchnittene Flügel werden der Queere nach in die Schüſſel hingeleget; jedoch ſo, daß die von dem Rumpfe abgeſchnittene Seite ſich nach einwärts der Schüſſel und des übrigen Fleiſches hinkehre. Zwiſchen jedem Flügel muß Leber und Magen eingeklemmt ſeyn, deren eine Hälfte denn nach der angewieſenen Lage der Flügel oberwärts und ſichtbar, die andre Hälfte aber unterwärts und verdecket iſt. Dieſes leidet jedoch eine Ausnahme bey Gänſen und Enten. Denn bey dem ſo genannten Gänſeklein wird der Magen in einige kleine Stücken oder wohl nur in zwey Hälften zerſchnitten, die Leber aber ganz und unzertrennt gelaſſen, aber nicht in den Flügeln eingeklemmt; weil dieſe nicht bleiben, wie ſie gewachſen ſind, ſondern klein gehauen oder in ihren Gelenken aus einander geſchnitten werden. Mit gekochten und in Stücken zertheilten Enten wird es eben ſo gehalten.

Wenn Geflügel mit mancherley Vorkoſten gekochet oder geſchmoret werden, als mit Blumenkohl, Peterſilienwurzeln, märkiſchen Rübchen u. ſ. f. ſo wird der Schüſſelrand mit geriebener Semmel, auch wohl die Vorkoſt ſelbſt, beſtreuet. Iſt aber Geflügel mit Zitronbrühe, Weinbrühe, Kirſchſauce und dergleichen bereitet werden, ſo kann man Zucker überherſtreuen, weil dergleichen Saucen mit Zucker verſüßet werden. Doch beſtreuen einige auch nur den Rand mit geriebener Semmel, und legen Zitronſcheiben umher. Manche andre Saucen, die inwendig Zimmt enthalten, erfordern es, daß das Eſſen und der Schüſſelrand mit zerſtoßenem Zimmt beſtreuet werde. Dergleichen ſind z. E. Stachelbeeren, Borsdorfer Aepfel u. ſ. f.

In Anſehung des Ragouts hält man auch nicht überall gleiche Weiſe. Denn einige begnügen ſich, nur geriebene Semmel überherzuſtreuen, und mit Zitronſcheiben zu garniren, andre hingegen ſtreuen auch Zucker auf.

Auf dem Roſte gebratene Tauben, junge Hühner, Gänſekeulen u. ſ. f. beſtreuet man mit zerſtoßenem Pfeffer, den Rand der Schüſſel aber, oder der Aſſiette, mit geriebener Semmel. Ueber die ſo genannte Carbonade aber von Hammel- und Schweinefleiſch ſtreuet man geriebene Semmel, welche in brauner Butter fein knorpelicht, und gelb oder braun, gebraten worden.

Beym Anrichten des Fleiſches von vierfüßigen Thieren, wenn es in kleinere Portiones vertheilt iſt, iſt es nicht gleichgültig, ob ſie liegen wie ſie wollen. Die ſchlechtere Seite, z. E. wo die meiſten Knochen ſind, muß verborgen ſeyn. Es würde daher ein Fehler ſeyn, wenn man z. E. die in kleinere Stücken zerhauene oder geſchnittene Ribben von Schweinen, Schöpſen, Rindern u. ſ. f. ſo in die Schüſſel hinlegte, daß die am Leibe der Thiere inwendige Seite die obere in der Schüſſel würde. Dieſe muß die verbergene und untere in der Schüſſel ſeyn. Zierlicher iſt es auch, wenn das dicke Ende ſolcher Ribbenſtücke an dem Rande der Schüſſel ſich hinkehret, das dünne Ende aber nach innwärts zugerichtet iſt.

Wenn ein großes Stück Fleiſch, z. E. Rindfleiſch, für ſich allein gekochet, und in einer beſondern Schüſſel aufgetragen wird, ſo muß die äußere und fleiſchreichſte Seite des lebendigen Thieres auch die obere Seite in der Schüſſel ſeyn. Ein Stück aus der Rindskeule liegt daher nach dieſer Weiſe ſo, daß auf beyden Seiten, der Queere nach, der Knochen der

durch=

durchgehauenen Röhre geſehen wird. Dieſerhalb würde es unrecht ſeyn, wenn man dieſes Fleiſch ſo ſtellen wollte, daß es auf der einen Seite der Röhre in der Schüſſel ſtünde, die andre aber gerade in die Höhe gerichtet wäre.

Ein großes Stück Rindfleiſch, das ſo für ſich allein, ohne Vorkoſt, gekocht, und ohne eine überhergegoſſene Sauce, naturell, wie es die Köche nennen, auf den Tiſch kömmt, hat entweder gar keine Brühe, oder nur ſehr wenig unter ſich in der Schüſſel. Der Rand der Schüſſel wird, wie auch das Stück Fleiſch, mit ganzer Peterſilie beleget. In einigen Häuſern wird auch wohl ein naturell gekochtes Stück Rindfleiſch mit zerſtoßenem Ingwer, auch der Schüſſelrand, beſtreuet; weil viele dieſes Gewürz, zumal wenn Markknochen darinn, oder dabey geleget ſind, lieben, und ſolches Mark auf eigends dazu geröſtetem, und auf einem Teller daneben geſetzten Brodte, mit Ingwer und Salz zu eſſen pflegen.

Ein gekochter Schinken oder Schulterblatt vom Schwein liegt in der Schüſſel ſo, daß die innere Seite dieſer Glieder an dem Körper des lebendigen Thieres die untere in der Schüſſel ſey. Friſche und gepökelte Schinken und Schulterblatt vom Schwein können mit Stängeln von Salbey garniret werden. Geräucherter Schinken und Schulterblatt aber erhalten gemeiniglich ihren Putz von grüner Peterſilie; der Schinken, zumal wenn er kalt aufgeſetzet wird, noch wohl überdem von Blumen, oder auch wohl Zitronſcheiben.

In Anſehung der Garnitur mit Kräutern und Blumen erinnert man hier ein- für allemal: daß die Stängel der Kräuter und Blumen auf dem Rande der Schüſſel nach innwärts zu müſſen gekehret werden.

Eine verkehrte Lage, wie man ſie zu Zeiten wohl in manchen Häuſern erblicket, machet keine gute Wirkung aufs Auge; da auf dem äußerſten Theile des Schüſſelrandes eine dem Auge mißfällige Leere dargeſtellet wird. Uebrigens iſt es ſchon im zweyten Theile des erſten Bandes der Hausmutter gezeiget worden, wie von gekochten geräucherten Schinken die Haut zierlich einzuſchneiden, aufzurollen und einzuſtecken, auch das entblößte Fett der Schinken mit Gewürz zu beſtreuen ſey.

Wenn geräucherte oder gepökelte ſo genannte Eisbeine, auch Schweineköpfe, anzurichten ſind, ſo kann man ſie im warmen Zuſtande mit Salbey garniren; wenn ſie aber kalt aufgeſetzet werden, ſo bedienet man ſich hierzu der Peterſilie. Die Schweineköpfe, die gemeiniglich geſpalten oder in Hälften zertheilet ſind, müſſen mit der inwendigen Seite unten liegen, und alſo die Knochen verdeckt bleiben.

Kalter geräucherter Schinken, wenn ſelbiger nicht ganz aufgeſetzet wird, ſondern nur Schnitte davon in eine Schüſſel oder Aſſiette geleget und aufgetragen werden, muß man mit Peterſilie belegen. Einige beſtreuen auch wohl dieſe Schnitte von rohen Schinken mit Pfeffer und Salz. Zu Zeiten liegt auch wohl eine ganze Knackwurſt in der Schüſſel, rings herum aber die Schnitte von rohen Schinken. Wenn Schnitte von gekochten kalten Schweineſchinken, Schulterblatt, geräucherten oder gepökelten gekochten Rindfleiſch, gleichfalls in einer Schüſſel neben einander hingeleget werden, und ſolche mit einer begleitenden Vorkoſt, oder ohne dieſelbe, zu eſſen, ſo muß man alle ſolche kalte Schnitte von geräuchertem oder gepökeltem Fleiſche mit grüner Peterſilie ſchmücken. Wenn aber geräuchertes kaltes Rindfleiſch auf einem Reibeeiſen gerieben werden,

worden, um ſolches auf Butterbrod zu ſtreuen, ſo wird davon in der Mitte der Schüſſel oder Aſſiette ein kleiner Berg geleget, um dieſen Berg herum aber kleine Schnitte von kaltem Fleiſch oder Knackwurſt, oder geräucherter Ochſenzunge umher geordnet, der Rand aber mit geriebenem Räucherfleiſche beſtreuet.

Wenn geräucherte Ochſenzunge, eine oder mehrere, beſonders auf einer Schüſſel oder Aſſiette aufgeſetzet werden, ſo beleget man den Rand mit grüner Peterſilie.

Ein großes Stück kaltes oder warmes Pökelrindfleiſch wird gern mit Peterſilie garniret; nur daß auch einige, wie vorhin bey dem grünen oder friſchen Rindfleiſche geſaget worden, ein Stück warmes Pökelrindfleiſch, wenn zumal vieles Fett daran oder ein Marksknochen darinn wäre, mit geſtoßenem Ingwer beſtreuen, auch die trocknen Roßmarinſtängel, die mit dem Fleiſche gekochet werden, über das Fleiſch hinlegen.

Preßkopf und Rindfleiſchrolade, wenn ſie nicht mit Senf, ſondern mit Weineſſig kalt gegeſſen werden ſollen, zumal wenn beſondere Schnitte davon aufgetragen werden, beſtreuet man mit zerſtoßenem Pfeffer.

Wenn der Kalbskopf mit der ſauren Brühe bereitet worden, als ſelbige im dritten Kapitel des zweyten Theils im erſten Bande der Hausmutter angegeben iſt, ſo wird der Rand der Schüſſel mit würfelicht geſchnittenem in Butter gebratenem Brodte beſtreuet, der Kopf aber ſo geleget, daß die untere Seite des Kopfes am Thiere, wo der Schlund iſt, auch die untere Seite in der Schüſſel ſey, wenn zugleich Füße, geſpaltene Zunge, Ohren, und die beyden Knochen der Hirnſchale, die mit Ge-

hirn gefüllet werden, um den Kopf herumgeleget ſind. Wenn einige eben dieſen Kopf mit den benannten Theilen weiß aufſetzen, um die Sauce beym Verlegen erſt hinzu zu thun; ſo wird die nämliche Ordnung beobachtet, das offenſtehende Gehirn aber mit zerſtoßenem Pfeffer überſtreuet.

Boeuf a la mode, gedämpftes Rindfleiſch, und Schmorbraten von Rindfleiſch garniret man mit Zitronſcheiben, welches auch wohl mit geklopftem Rindfleiſche geſchieht.

6) Fiſche.

Wie diejenigen Fiſche, die aus dem Salze blau zu kochen ſind, behandelt werden, iſt im ſechſten Kapitel des zweyten Theils im erſten Bande der Hausmutter gewieſen worden, und es iſt eine Hauptſchönheit von dergleichen Salzfiſchen, wenn ſie mit einer guten blauen Farbe auf dem Tiſche erſcheinen, daher auf dieſen Punct ein genaues Augenmerk zu haben iſt.

Die ganz kleinen Fiſche, als Kaulbars, Gründlinge, Schmerlen u. ſ. f. werden nicht zerſchnitten, ſondern ganz gelaſſen. Sie werden aber nicht aufs gerathe wohl aus dem Keſſel in die Schüſſel geſchüttet, ſondern fein ordentlich, einer neben oder auch auf den andern, hingeleget. Dieſe kleinen Fiſche werden, wenn man Stinz und Grey (iſt der ganz junge Saame von allerley Fiſchen) ausnimmt, ſo geordnet, daß die Köpfe alle mit einander nach dem Rande zu, oder gar auf ſelbigen hingeleget werden. Sie dürfen aber nicht neben einander auf dem Bauche liegen, ſondern auf der einen Seite; dergeſtalt aber, daß keiner dem andern den Rücken zukehre, ſondern der nächſte kleine Fiſch mit ſeinem Bauche den Rücken des andern Fiſches berühre.

Wenn

Wenn mehr als ein Zirkel von dergleichen Fiſchen in der Schüſſel, einer über den andern, zu legen, ſo iſt es ein Uebelſtand, wenn der zweyte Zirkel der Fiſche mit den Köpfen über den erſten oder unterſten hervorraget, ſo daß die Köpfe der unterſten Lage dem Auge entzogen werden. Es iſt eine dem Auge angenehme Symmetrie, wenn jede neue Lage von Fiſchen eingezogen, und gleichſam Stufen von Fiſchköpfen vorgeſtellet werden.

Größere Fiſche, die nicht geriſſen, oder in der Mitte nach der Länge hindurch zertheilet, ſondern nur **in runde Hälften, runde Viertel und noch kleinere runde Stücken** zerſchnitten werden, ordnet man ſo beym Anrichten, daß jeder Fiſchkopf mit dem Maule auf der Hälfte des Randes, oder noch mehr, oder ganz zurück, aber doch ſo geleget werde: daß das Maul des Fiſches ſich nach dem Rande zu hinkehre. Ein **Schwanzſtück** aber muß ſo geleget werden, daß die Floſſe des Schwanzes ſich nach innwärts der Schüſſel zu hinkehre, und alſo das dicke Ende des Schwanzſtücks an oder auf dem Rande der Schüſſel liege.

Große Fiſche werden geriſſen, das heißt, der ganzen Länge des Fiſches nach in zwey gleiche Hälften getheilet; worauf jede Hälfte des Fiſches in proportionirliche Stücken zerſchnitten wird. Was nun in Anſehung der zu ordnenden Kopf- und Schwanzſtücke zuvor erinnert worden, ſolches muß auch hier beobachtet werden. Die Stücken eines geriſſenen Fiſches liegen mit den Schuppen oder der Haut oben, und das dicke Ende der Fiſchſtücken gegen oder auf dem Rande, daß alſo das dünne Ende, welches den Bauch des Fiſches ausgemacht, nach innwärts der Schüſſel geleget werde. Wenn mehr als ein Zirkel von Fiſchſtücken in die Schüſſel kömmt, ſo leget man die **Kopfſtücken** gern

ganz oben auf, damit ſie in einer untern Etage theils nicht zerbrechen, theils aber, als der niedlichſte Theil des Fiſches, dem Auge nicht entzogen werden.

Das Garniren der Salzfiſche geſchieht allein mit Peterſilie; ſo, daß ſowohl der Fiſch ſelbſt, als der Rand der Schüſſel, damit beleget wird.

Gleiche Ordnung der Fiſche und ihrer Stücke muß bey Fiſchen mit Butterbrühe beobachtet werden, und man beſtreuet den Rand ſolcher Fiſche mit geriebener Semmel. Zu dieſen Butterbrühen ſind auch diejenigen zu rechnen, wenn die Fiſche mit jungen grünen Erbſen, märkiſchen Rübchen, und andern Wurzeln, mit Moſtrich und Merrettich, auch mit einer ſo genannten ſauren Speckbrühe gekochet ſind. Andre ſäuerliche Brühen, dergleichen die Agreſtbrühe und die holländiſche Sauce ſind, erfordern: daß der Rand der Schüſſel, auch wohl die Fiſche ſelbſt, mit Zitronſcheiben beleget werden.

Stockfiſch, Klippfiſch und Schollen, wenn ſie mit einer Butterbrühe bereitet ſind, werden auf dem Rande mit geriebener Semmel beſtreuet. Wenn aber Stockfiſch und Klippfiſch, nur aus Waſſer und Salz gekochet, aufgeſetzet werden, um ſie mit einer beym Vorlegen hinzuzufügenden Sauce zu eſſen; ſo beleget man den Rand der Schüſſel, worinn dieſe Seefiſche ſind, vielmals aber auch dieſe Fiſche ſelbſt, mit grüner Peterſilie.

Gebratene Fiſche, als Hechte, Stockbarſe, Güſtern und dergleichen, haben keine andre Garnitur, als daß ihr Schüſſelrand mit Salz beſtreuet wird. Gebratene Schleye und Aale pflegen aber einige mit Salbey zu garniren.

Der

Der in Waſſer und Salz gahr gekochte Zander wird gemeiniglich ſo blos aufgetragen, damit er bey Tiſche erſt ſeine Sauce von Butter, Moſtrich oder klein gehackter und in Butter gebratener Peterſilie erhalte. Um nun den Fiſch nicht ſo kahl bey Tiſche erſcheinen zu laſſen, ſo garniret man den Schüſſelrand mit Peterſilie.

Heringe müſſen, bevor ſie auf den Tiſch kommen, erſt mit Waſſer von aller Unreinigkeit geſäubert, oder, wenn ſie nicht mehr friſch und zu ſalzicht ſind, etwas eingewäſſert werden. Gemeiniglich wird ein Theil des Bauches abgeſchnitten, und dieſer Bauchſchnitt daneben geleget, der ganze übrige Hering aber in proportionirliche Stücken durchgeſchnitten, dieſe Stücken aber wieder in ihrer ganzen Ordnung zuſammengeleget, als ob der Hering noch ganz wäre. Sodann beleget man ihn auch wohl, wie auch den Rand der Schüſſel, mit Peterſilie. Iſt es aber Brathering, der gemeiniglich in reinem weißen Papier eingewickelt auf der Röſte gebraten wird, ſo bringt man ſolchen in ſeiner Einwickelung wohl zu Tiſche, und leget einen neben dem andern auf die Schüſſel hin, ohne den Rand derſelben mit etwas zu beſtreuen. Will man aber dieſen Brathering zur Garnirung einer Schüſſel Vorkoſt, als Sauerkohl, Milchkohl u. ſ. w. haben, ſo muß das Papier davon genommen, und der Hering über die Vorkoſt hingeleget ſeyn, oder es wird derſelbe auf den breiten Rand der Schüſſel rings herum geleget; da er denn in zwey Hälften, im erſtern Falle aber gar nicht zerſchnitten, ſondern ganz gelaſſen wird.

Krebſe aus bloßem Salze, oder mit einer Butterbrühe, gekochet, müſſen nicht aus dem Keſſel ſo unordentlich in die Schüſſel geſchüttet, ſondern, wie

wie die Fiſche, einer nach dem andern, im Kreiſe herum geleget werden. Der Kopf des Krebſes wird allemal nach auswärts zu, das heißt, auf oder gegen den Rand der Schüſſel, hingeleget, und zwar ſo, daß die Krebsſcheeren gerade vorwärts hinausgeſtrecket ſind. Sind es trockne oder allein aus Salz gekochte Krebſe, ſo muß man ſie, wie auch den Rand der Schüſſel, mit grüner Peterſilie belegen. Sind es aber Krebſe mit einer Butterbrühe, oder mit einer Vorkoſt, als jungen grünen Erbſen, ſo beſtreuet man den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel. Hat man ausgemachte oder ausgebrochene Krebſe, denen der Rückenſchild, oder die ſo genannte Krebsnaſen, bis nahe an den Kopf abgebrochen, und die Scheeren losgeſchnitten, oder ganz gelaſſen werden, ſo erhalten ſie auch die vorbemeldte Richtung in der Schüſſel, und die Scheeren liegen auf dem Rande der Schüſſel. Wenn aber die Krebsnaſen gefüllet ſind, und entweder als ein beſonderes Eſſen auf einer Schüſſel oder Aſſiette aufgetragen werden, oder der Rand einer Schüſſel damit garniret wird, ſo muß die Oeffnung des Schildes oben, und das Gefüllſel ſichtbar ſeyn, und nicht verdecket oder unten liegen.

Wenn Auſtern in der Küche gebraten werden, ſo werden ſie in einer Schüſſel neben einander hingeſetzet, daß die offene Seite nebſt dem Fleiſche oben, auch der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet ſey. Sollen die Auſtern roh gegeſſen werden, ſo müſſen ſie in der Küche aufgebrochen, und ſodann, wie die vorigen, geordnet werden. Man pflegt dann auch wohl den Rand der Schüſſel mit Zitronen ſo zu garniren, daß jede derſelben halb durchgeſchnitten, und jede Hälfte der Zitrone, auf dem breiten Durchſchnitte, auf den Schüſſelrand hingeſtellet werde.

werde. Andere laſſen die Zitronen ganz, und ſetzen ſie auf einer beſondern Aſſiette neben den Auſtern mit auf, und ſtellen zum Zierrath nur eine ganze Zitrone recht in die Mitte der Auſtern allein hin. Noch andere laſſen die Auſtern ganz und unaufgebrochen, und einen hölzernen runden Teller daneben, ſich auftragen, damit ihnen nichts von dem beym Erbrechen der Schalen auslaufenden Safte entgehen könne. Man richtet ſich hiebey nach der jeden Orts eingeführten Gewohnheit.

6) Braten.

Es iſt ſchon vorhin und aus Gründen geſaget worden, daß alles Geflügel in der Schüſſel auf dem Rücken liegen, und deſſen Bruſt oben, oder ſichtbar ſeyn müſſe.

Kleines gebratenes Geflügel, als **Schnepfen**, **Krammetsvögel**, **Lerchen** und dergleichen muß allemal ſeinen **Kopf** an oder auf dem Rande der Schüſſel, mithin die Füße nach innwärts zu, gerichtet haben.

Wenn **Semmelſchnitten** mit einem des gedachten Geflügels gebraten worden, ſo garniret man gern den Rand der Schüſſel oder der Aſſiette mit ſolchen Schnitten, die auch wohl unter ſolche Vögel mit geleget werden. Bey einigen iſt es auch der Gebrauch, daß ſie **Krammetsvögel** und **Lerchen** beym Anrichten noch mit **geſtoßenen Wacholderbeeren** beſtreuen.

Gebratene Gänſe, **Enten** und **Hühner**, auch **Kalekuten**, die alle auf dem Rücken liegen, pfleget man meiſtens nur, den Schüſſelrand vornehmlich, mit Salz zu beſtreuen. Da ein gebratener Trut-

hahn aber ein Braten vom erſten Range iſt, ſo beleget man den Rand der Schüſſel auch wohl mit Blumen oder Zitronſcheiben.

Noch iſt in Anſehung gebratener Rapaunen zu gedenken, daß einige die Gewohnheit haben, ſolche kurz vor dem Abziehen vom Spieße noch mit geriebener Semmel zu beſtreuen, Butter hernach mit der Bratenkelle allmälig überzugießen, und die Semmel darauf anbraten zu laſſen. Wenn aber der Rapaun fein ordentlich geſpicket iſt, ſo iſt ſolches Verfahren eben nicht nachzumachen, um die ſymmetriſche Ordnung des Spickens, durch die aufgeſtreuete und angebratene Semmel, nicht zu verdunkeln oder gar auszulöſchen.

Von der Lage des Kälberbratens und des Schöpſenbratens, in Anſehung ihrer ſich entgegenſtehenden Verſchiedenheit, iſt ſchon zu Anfange dieſes Kapitels geredet worden. Man pfleget den Rand der Bratenſchüſſeln allein mit Salz zu beſtreuen. In Anſehung des Schöpſenbratens iſt nur noch zu bemerken, daß einige ſolchen vor dem Braten mit Salbeyſtängeln beſtecken, welche denn auch beym Anrichten nicht ausgezogen werden, ſondern als eine Art von Auspußung um ſo mehr daran zu laſſen, da vielen die mitgebratenen Salbeyblätter zum Braten ſo wohl ſchmecken, und mit gegeſſen werden. Dieſes leztere geſchieht auch mit Schweinebraten.

Schweinebraten ſind entweder Keulen oder Ribbenſtücke. Die Keulen müſſen, wie von den Schinken bereits geſaget worden, mit der Seite, welche die inwendige des lebendigen Thieres iſt, unten geleget werden. Schweinebraten von Ribbenſtücken liegen ſo, daß die Haut, die zierlich eingeſchnitten worden, oberwärts, die inwendigen Ribben aber unten

und

und verdecket ſeyn. Schellribben ſind diejenigen, von denen die Speckſeiten zum Räuchern abgeſchnitten werden, und von ſo genannten Speckſchweinen genommen ſind. Von großen Schweinen hauet man ſie gern in der Mitte durch; doch ſo, daß nur die Knochen, aber nicht das Fleiſch, völlig getrennet ſeyn. Man ſchlägt ſie denn zuſammen, um ſie ſo zu braten, daher ſie denn in ſolcher Form auch aufgeſetzet werden. Wenn aber auch dieſes nicht geſchieht, ſo müſſen die gebratenen Schellribben ſo in der Schüſſel liegen, daß ihre Rundung oben, die Höhlung aber unten ſey. Beym Anrichten werden die Schweinebraten und ihr Schüſſelrand mit Salz beſtreuet.

Ein gebratener Haſe liegt in der Schüſſel mit dem Rücken oben. Seine größte Zierde muß er, wie viele andere Braten, vom Spicken haben. Man weis es, daß unter grobem und feinem Spicken, unter engen und breiten, geraden und ungeraden, zirkelmäßig und natürlich, und unregelmäßig gebogenen Spicklinien ein Unterſchied ſey. Bey keinem Braten iſt das Natürliche und Regelmäßige des Spickens ſo anſchaulich, als bey dem gebratenen Haſen, weshalb eine Hausmutter in dieſem Geſchäffte hauptſächlich für das Auge gearbeitet haben muß. Es wird übrigens die Bratenſchüſſel nur mit Salz beſtreuet, bey feyerlichen Gelegenheiten aber mit Blumen und Zitronſcheiben garniret.

Wenn die Hintertheile eines Haſenbratens durch Röſten, oder Aufbraten in einem Tiegel mit Butter, wieder aufgewärmet, und als ein neues Gericht zu einer der folgenden Mahlzeiten aufgeſetzet werden; ſo müſſen dieſe Theile ſo liegen, daß die auswendigen Seiten derſelben die obere Seite in der Schüſſel ausmachen. Ein gleiches iſt in Acht zu nehmen, wenn

Keulen

Keulen vom Gänſebraten oder gebratenen Käſekuten auf der Röſte, oder in einem Tiegel, wieder aufgebraten werden. Man beſtreuet dieſe wieder aufgebratenen Theile mit Salz oder geriebener Semmel, die in Butter braun gebraten werden, oder wohl nur mit zerſtoßenem Pfeffer.

Zimmer oder Zimmel von Roth- oder Schwarzwildprät ſind der Hintertheil des Rückens, und das Beſte vom Wildprät. Sie ſind Braten vom erſten Range, und müſſen mit ſauber geriſſenen Zitronſcheiben garniret, auch die Braten ſelbſt damit beleget werden. Auch wird der Rond der Schüſſel mit niedlichen Blumen beleget, welches auch mit den Wildprätskeulen geſchehen muß. Es darf wohl kaum noch geſaget werden, was für eine Lage dieſe Braten ſelbſt in der Schüſſel haben ſollen. Die Zimmer kehren die inwendige Seite ſowohl als die Keulen nach unten, die äußere Seiten aber nach oben zu.

Da bisher der Garnitur mit Zitronſcheiben mannichfaltig erwähnet worden, ſo iſt zu wiſſen, daß ſich die Köche eines eigenen Inſtruments, ein Zitronenreißer genannt, bedienen, um die Zitronenſcheiben damit ſauber zu reißen und auszuputzen. Wenn die Tage nicht allzu feſtlich ſind, ſo kann man auch die Bratenſchüſſeln mit Scheiben von gelben und rothen Rüben unter und neben einander, wie mit den Zitronſcheiben, ausputzen, welche Schnitte von Mohrrüben und Beete unter einander recht gut abſtechen.

Die Blumen zur Garnitur eines Bratens, oder eines Kuchens, muß man nach der Jahreszeit nehmen. Es müſſen aber keine Blumen ſeyn, die allzu groß oder zu klein wären. Dieſerhalb nimmt man keine Malven, weiße oder blaue Lilien u. ſ. f. Auch aufgeblühete Roſen läßt man weg. Dagegen die

die noch nicht aufgebrochene Roſen, oder ſo genannte Roſenknoſpen, zumal unter andern Blumen gemengt, eine vortreffliche Wirkung thun. Allzu kleine Blumen nimmt man auch nicht zur Garnitur, z. E. die kleinen blauen Märzviolen, oder ſo genannten blauen Veilchen, und dergleichen. Diejenigen Blumen ſind am meiſten paſſend, die einzeln genommen einen guten Stiel haben, und von einem Blumenliebhaber allenfalls zum Riechen können angenommen werden. Dergleichen ſind nun Nelken, Levkojen, Tulpen, güldner Lack, Aurikeln, Primeln, u. ſ. f. Es iſt ſehr niedlich, wenn die Blumen nicht von einerley Farben ſind, ſondern in Anſehung derſelben unter einander abwechſeln. Zum Exempel, rothe und weiße gefüllte Levkojen unter einander; Nelken, nicht blos rothe oder allein weiße, ſondern von allerley Farben; Aurikeln und Tulpen eben ſo; güldner Lack unter andern Blumen; Roſenknoſpen zwiſchen Orangerie u. ſ. f. Von grünen ſo genannten Schirmgewächſen nimmt man zum Garniren der Braten und Ausputzen der Kuchen Zweiglein von Myrthen, Lorbeerbaum, Pomeranzen, Zitronen und Apfelſinenbäumen, welches Laubwerk in der Küche unter dem gemeinen Namen **Orangerie** begriffen wird, da man ſaget: der und der Kuchen wird mit Orangerie ausgeputzet.

7) Kuchen und Paſteten.

Kuchen, die einen ſüßen Geſchmack vertragen, müſſen allemal mit klar geriebenem oder geſtoßenem Zucker beſtreuet werden, welches auch auf dem Rande der Schüſſel geſchehen muß, wenn ſelbiger nicht von dem ganzen Kuchen bedecket iſt. Es wäre daher ſehr unzierlich, wenn z. E. eine Schüſſel voll **Krauſekuchen**, oder **Spritzkuchen** u. ſ. f. keinen Zucker auf

ihrem Rande hätte, wenn es ſchon den Kuchen in der Schüſſel ſelbſt nicht daran fehlete.

Wenn man in der Familie ſpeiſet, ſo ſieht man eben nicht darauf, ob der Kuchen mit grobem oder feinem Zucker beſtreuet ſey. Bey groſſen Ausrichtungen aber machet es der Wohlſtand nothwendig, recht weißen Canarienzucker zur Beſtreuung der Kuchen zu gebrauchen. Grober, nicht weißer Zucker, nimmt ſich ohnehin von der braunen oder gelben Farbe des Kuchens nicht recht aus, und iſt nicht abſtechend genug. Es iſt alſo alsdenn zugleich mit grobem nicht weißem Zucker wider die Regeln der Schönheit geſehlet, da mit dem Aufſtreuen des Zuckers eben ſo ſehr auf den Putz oder Zierlichkeit, als auf den Geſchmack des Gebackenen, geſehen werden ſoll.

Je mehr eine Mahlzeit feſtlich, und ein Kuchen vom Range ſeyn ſoll, deſto achtſamer muß er geputzet, und mit Orangerie geſchmücket werden. Dieſerhalb wird ein Kuchen vom erſten Range mit Orangeriezweiglein dergeſtalt hin und wieder, auch auf der Oberfläche, beſtecket, daß ſie gerade in die Höhe, aber nicht ſeitwärts, gerichtet ſeyn. Man läßt auch wohl die grünen Pomeranzen an ihren Zweigen. Blumen leget man aber lieber nieder auf den Kuchen, damit ihr eingeſteckter Stiel ihm nicht einen widrigen Geſchmack irgendswo beybringe. Nur die Roſenknoſpen und Nelken ſind hievon auszunehmen, weil ſie dem Kuchen keinen fremdartigen Geſchmack mittheilen, da ſie ohnehin keinen Saft, wie z. E. die Tulpen, ausfließen laſſen.

Sonſt pflegt man auch manche große Kuchen mit ganz kleinen Küchlein zu garniren, welches den großen Kuchen auch wohl putzet. Da dieſes bey vielen Kuchenarten aber in dem erſten Kapitel dieſes Theiles

les ſchon erinnert worden iſt, ſo darf es hier eben nicht wiederholet werden.

Es darf wohl kaum geſaget werden, daß kein Kuchen in der Küche oder Speiſekammer angeſchnitten werden müſſe, wenn er eine Mahlzeit zieren ſoll. Und doch hat man es ſchon geſehen, daß ein ſolcher Fehler für unbedeutend iſt gehalten worden. Iſt man ja in der Nothwendigkeit, einen Kuchen anſchneiden zu müſſen, ſo hat er ſchon ſeinen Rang verloren, und es kann in gewiſſen Umſtänden ſchicklicher ſeyn, daß ein Kuchen, der nicht mehr ganz iſt, in Portionen zerſchnitten, aufgeſetzet werde. Wenn man in der Familie oder mit guten Freunden ſpeiſet, da bedarf es freylich eben nicht ſolcher Formalität, da man es ſich denn nicht übel nimmt, einen Kuchen, der nicht mehr ganz iſt, und wovon ſchon bey vorhergehenden Mahlzeiten gegeſſen worden, ſo lange wieder aufzuſetzen, bis er verzehret iſt.

In Anſehung der Paſteten iſt ein Unterſchied zu machen zwiſchen Schüſſelpaſteten und aufgeſetzten Paſteten. Dieſe letztern werden nicht mit Zucker beſtreuet, da ihr Teig nicht gegeſſen wird. So putzet man ſie eben auch nicht mit Blumen, da man an den Paſteten im gebrannten Waſſerteige allerley Figuren zu machen pfleget, die ſchon der Paſtete zur genugſamen Zierde dienen.

8) Obſt zum Nachtiſch.

Weil die Obſtfrüchte ſchon an und für ſich ſelbſt mit eigenen lebendigen Farben prangen, ſo iſt es nicht nöthig, ſie mit Blumen oder Orangerie zu putzen.

Da eine Frucht vor der andern ein beſſeres Anſehen hat, ſo muß man z. E. die ſchönſten und größten Aepfel in die äußerſte Reihe, oder oben aufſtellen.

 Wären

Wären es daher etwa Borsdorfer Aepfel, ſo wird man diejenigen, welche auf der einen Seite fein roth ſchattiret ſind, vor allen übrigen dem Auge ſichtbar machen.

Wenn Weintrauben und Steinobſt, als Kirſchen, Pflaumen, Pfirſichen u. ſ. f. aufgeſetzet werden, ſo beleget man gern das Gefäß, womit man ſie zu Tiſche bringt, mit friſchen grünen Weinblättern; ſo daß dieſe Blätter unter den Früchten an der äußerſten Seite hervorragen, oder der Rand der Schüſſel oder Aſſiette damit völlig beleget ſey. Es iſt auch nicht ungewöhnlich, daß auch Aepfel und Birnen, doch dieſe letztere mehr als erſtere, mit Weinblättern unterleget werden. Die glatte Seite des Weinblatts muß die obere in der Schüſſel ſeyn. Wenn man aber die Früchte mit ſolchen Blättern völlig zudecket, oder zum Zierrathe über die Weintrauben hin und her Blätter leget, ſo liegt die glatte Seite des Blattes unten, und die rauhe oben. Hat man keine grüne Weinblätter mehr, ſo putzet man auch nicht mehr mit Blättern. Eine aus einem niedrigen Stande hervorgekommene Frau ward daher nicht wenig ausgelachet, als ſie in ſpäter Jahreszeit Weintrauben mit Blättern von grünem Kohl geſchmücket hatte.

Des

Des

Zweyten Bandes der Hausmutter

Zweyter Theil.

Erſtes Kapitel.

Das Hausſchlachten.

In der Haushaltung, zumal auf dem Lande, iſt es nöthig, daß allerley Dauerſpeiſen vorräthig seyn, um zu aller Zeit mit den Speiſen abzuwechſeln, und nicht in der traurigen Lage zu ſeyn, hinter einander weg eine und eben dieſelbe Speiſe, bis zum Müdewerden derſelben, eſſen zu dürfen. Das Hausſchlachten dienet dazu, daß man auch vom Fleiſche mancherley Dauerſpeiſen vorräthig haben, und zu keinerley Zeit daran Mangel leiden möge.

Es ſind beſondere Zeiten, in welchen unſre Thiere, deren wir uns zu unſrer Nahrung bedienen, mehr Fleiſch und Fett haben können, als zu andrer Zeit; welches denn gemeiniglich die Herbſtzeit iſt, da das Vieh den ganzen Sommer hindurch die Weide genieſſen, und, nach der Beſchaffenheit derſelben, ſich fett freſſen können. Dieſerwegen hat man faſt durchgängig auf dem Lande ſeine Schlachtezeit im etwas ſpäten Herbſte, da die Schweinemaſtung in den Wäldern um ſolche Zeit auch zutrifft.

Wenn auch Thiere eigends im Stalle gefüttert und auf die Maſt geſtellet werden, ſo befindet man in der Erfahrung, daß ſolche am beſten zunehmen, oder die Maſtung am beſten anſchlage, wenn es weder zu kalt noch zu warm iſt, und das iſt gewöhnlicher Weiſe die Herbſtzeit um ſo mehr, weil alsdann faſt in allen Häuſern grüne Futtervorräthe aus Feldern und Gärten vorhanden ſind, mit denen die Hausmaſt angefangen, auch wohl gar vollendet werden kann.

Wenn wir von unſern zahmen Hausthieren welche ſchlachten, und ihr Fleiſch doch nach Beſchaffenheit unſerer Wirthſchaft nicht in wenigen Tagen verthun können, ſondern das Fleiſch davon auf die möglich längſte Zeit haltbar oder daurend haben wollen: ſo müſſen wir eine Jahreszeit erwählen, die nicht mehr ſo warm iſt, daß das zur Fäulniß geneigte Fleiſch durch die warme Witterung ſchnell dazu eingeleitet werden könne. Eine Zeit auch, die keine Fliegen mehr leben läßt, welche ihre Eyerchen ins Fleiſch bringen, und von der Wärme Maden ausbrüten laſſen, welche das Fleiſch angreifen und uns ekelhaft machen können. Hiewider ſind wir nun nicht eher ſicher, als im ſpäten Herbſte, daher auch, um dieſer Urſache willen, das Hausſchlachten einiger oder mehrerer vierfüßigen Thiere vor ſolcher Jahreszeit nicht ſtatt findet, wenn Dauerſpeiſe davon erlanget werden ſoll. Man kann aber auch aus eben dieſem Umſtande erſehen, daß das Maſtvieh, oder ein Theil deſſelben, noch ſpäter im Jahre, etwa um oder gegen Weihnachten, und vielleicht ſpäter hinaus, noch geſchlachtet werden kann; wie es auch in vielen gut eingerichteten Wirthſchaften wirklich geſchieht, damit z. E. die Wurſtſuppe, friſche Würſte u. ſ. f. in mehr als einer Jahresperiode genutzet werden können.

Da nun eine Hausmutter wiſſen muß, wie und auf wie mancherley Weiſe ſie das von dem Hausſchlachten zu erlangende Fleiſch zu behandeln, und wirthſchaftlich zu benutzen habe, ſo ſoll von allem ausführlicher Unterricht ertheilet werden.

A. Hausſchlachten des Rindviehes.

Wenn wir Rindvieh, es ſeyen Ochſen oder Kühe, ſchlachten, ſo iſt es meiſtens darauf abgeſehen, in künftigen

tigen Jahreszeiten davon Dauerſpeiſe zu haben. Die möglich längſte Dauer bereiten wir unſerm Fleiſche durch das Einſalzen und Räuchern. Dieſe beyden Arten, das Fleiſch zu einer Dauerſpeiſe zu machen, ſollen nun, eine nach der andern, beſchrieben werden.

Wie iſt das Rindfleiſch einzupökeln oder einzuſalzen?

Die Verfahrungsarten, das Fleiſch zu pökeln, ſind nicht überall einerley. Ich will die bekannteſten beſchreiben, und jede derſelben beurtheilen.

Die unter dem gemeinen Manne hier herum gebräuchliche Art, das Fleiſch einzuſalzen, iſt dieſe: Es werden die zu verlangter Größe gehauenen Stücken Fleiſch in einer ſtehenden und oben offenen Tonne von eichenen Stäben mit dem gewöhnlichen Kochſalze ſtark beſtreuet, oder das Salz mit der Hand in jedes Stück Fleiſch eingerieben, wenn zuvor auf den Boden des Gefäßes noch eine Lage Salz iſt eingeleget worden. Man hacket eine Lage Fleiſch nach der andern hinein, beſtreuet auch jede fertige Lage wohl wieder mit Salz, und fährt damit fort, bis das Fleiſch alle iſt, oder das Gefäß gefüllet worden. Man leget den Deckel darauf, der etwa nur oben paſſet, in der Folge aber, nach dem Bauche des Gefäßes zu, gar nicht mehr paſſet oder anſchließet. Dieſer Deckel wird mit einer aufgelegten Laſt beſchweret, um das Fleiſch niederzudrücken oder feſte einzupreſſen. Bisweilen giebt man dem Fleiſche auch wohl gar keine Beſchwerung und Zuſammendrückung, ſondern läßt es liegen, wie es liegt und liegen kann.

Beurtheilung dieſer Art, das Fleiſch einzuſalzen, welche völlig fehlerhaft erkläret und verworfen wird.

Es kann keine ſchlechtere Art, das Fleiſch einzuſalzen, als dieſe erdacht werden. Denn man begeht hiebey zwey Fehler: 1) daß das Fleiſch nicht recht zuſammengepreſſet liegt, 2) auch daſſelbe wider den Zugang der Luft nicht verwahret iſt. Aus dieſen beyden Fehlern entſteht die unausbleibliche übele Folge, daß das Fleiſch abgeſchmackt gemachet wird, und je länger je mehr einen faulen ſtänkrichten Geruch und Geſchmack gewinnt, welcher durch keine Kochart vertrieben werden mag.

Man kann ſeine Verwunderung nicht bergen, daß Hausmütter, auch im Mittelſtande, ſich einer höchſt fehlerhaften Art, ihr Fleiſch einzuſalzen, noch bedienen können, und einem Schlendrian folgen, vermöge deſſen ſie kein wohlſchmeckendes Fleiſch auf den Tiſch zu bringen im Stande ſind. Vielmals liegt eine unverzeihliche Bequemlichkeitsliebe abſeiten ſolcher Hausmütter hiebey zum Grunde, (Faulheit möchte ichs nicht gerne nennen, um mich keines harten Ausdrucks zu bedienen,) wenn man ohne alle Umſtände und Weitläuftigkeit zu dem offenen Fleiſchfaſſe gehen, und ein Stück Fleiſch nach dem andern zum Verkochen herauslangen kann. Sind die Hausgenoſſen nicht geduldig genug, ſich mit verdorbenem Fleiſche plagen zu laſſen, ſo eilet man, das Fleiſch recht frühe und geſchwinde hinter einander weg zu verkochen; welches aber keine gute Wirthſchaft heißen kann, da Dauerſpeiſen bis in die möglich längſte Zeit erhalten werden ſollen. Es wäre daher kein geringer Fehler, wenn eine Hausmutter z. B. im Maymonate ſchon gar keine Dauerfleiſchſpeiſen mehr haben, und daher ihr Fleiſch aus der

Stadt,

Stadt, zur Verſäumniß ihrer Dienſtboten, holen laſſen ſollte. Man kann und ſoll noch in und nach der Aerndte hin das beſte Pökelfleiſch vom vorigen Herbſte her haben, welches ſo gut und ſo friſch ſchmecken muß, als es gut und friſch in den erſten Tagen ſchmecket, da es eingeleget worden.

Eine beſſere Art, das Fleiſch einzuſalzen, wodurch das Pökelfleiſch wider das Abſchmecken und die Fäulniß bewahret wird.

Dieſe beſſere Art, das Pökelfleiſch zu verwahren, beruhet auf einem Fleiſchfaſſe, davon der obere Boden, weil dieſes Faß ohne Bauch und gleich weit iſt, überall ſo genau paſſet, daß er mittelſt einer Schraube unter ſich gepreſſet werden kann.

Ein ſo eingerichtetes Fleiſchfaß hat nun gar nicht die Fehler des vorhergehenden; denn da mittelſt angebrachter Schraube das Fleiſch, wenn etwas herausgenommen iſt, zuſammengepreſſet bleibt, auch der Zugang der Luft abgehalten wird: ſo verſchaffet man dem Fleiſche ſeine gute Dauer.

Diejenigen, welche ſich dieſer Art Fleiſchfäſſer bedienen, haben gern mehr als eines im Hauſe, damit, wenn das eine angenommen worden, das andere oder mehrere volle Fäſſer übrig ſeyn mögen. Man läßt ſich die Fleiſchfäſſer von ſolcher Größe oder Gehalt machen, als man, nach Beſchaffenheit der Haushaltung, vermeynt, in einigen Wochen das Fleiſch eines angeriſſenen Faſſes verzehren zu können. Denn ob man ſchon mittelſt der Schraube das angenommene Fleiſch dichte gepreſſet zuſammenhält, ſo muß doch bey jedesmaliger Eröffnung deſſelben, um Fleiſch herauszunehmen, Luft hinzugelaſſen werden. Dieſe zutretende Luft ändert den Geſchmack des Fleiſches, zumal wenn ein ſehr großes

Faß

Faß oft müßte aufgemachet werden. Daher hält man gern mehrere Fleiſchfäſſer dieſer Art, um ein angenommenes Faß, zumal zur Sommerszeit, in einigen Wochen zu conſumiren. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß dergleichen Fleiſchfäſſer in einem kühlen Keller ihren Stand haben müſſen.

Eine andre gute Art, das Pökelfleiſch recht lange wohl aufzubewahren, iſt dieſe: daß man mehrere kleinere Fäßchen, die auch einen Bauch haben können, nimmt, ſolche Lage auf Lage aufs allerdichteſte voll eingeſalzenes Fleiſch packet; hierauf den oberſten Boden durch den Böttcher wieder einſetzen und die Fäßchen zubinden läßt. Dieſe Fäßchen können von der Größe ſeyn, als diejenigen ſind, in welche ein Anker, oder ein halber Anker Wein hineingeht.

Dieſe von dem Böttcher völlig zugebundene Fäſſerchen werden auf die Erde im Keller platt hingeleget, und müſſen von der Perſon, die in den Keller geht, faſt täglich mit dem Fuße fortgeſtoßen werden, daß ein Theil des Fleiſches nach dem andern unten zu liegen, und mit der Fleiſch- oder Salzlake bedecket ſeyn könne. Denn wenn der obere Theil des Fleiſches mit Lake oder Brühe lange unbedeckt ſeyn ſollte, ſo würde die Fäulniß das Fleiſch doch bald ergreifen, und der Salpeter, welchen man ſo gern unter das Salz menget, um dem Fleiſche eine angenehme Röthe zu verſchaffen, würde ſich oben anlegen, und einen unerträglichen ſchlimmen Geruch ſowohl als Verderben dem Fleiſche zuziehen.

Man kann in dem Boden der Fäſſerchen kleine Stöpſel halten, die man zu ſeiner Zeit ausziehen, und friſche Salzlake nachgießen kann. Denn in der Folge zieht ſich die Feuchtigkeit ſehr ins Fleiſch zurück, weshalb

halb es nöthig iſt, neue Lake hinzuzugießen. Ließe man es an dieſer Vorſicht, das Fleiſch mit neuer Lake zu verſehen, ermangeln, ſo würde das trocken liegende Fleiſch ſich nicht erhalten können, und das tägliche Umkehren der Fäſſerchen nichts helfen; indem es hiemit eben darauf abgeſehen iſt, täglich durch dieſes Umkehren das Fleiſch unter die Lake zu bringen. Denn die Bedeckung mit der Salzlake iſt die Hauptſache bey der Erhaltung des Fleiſches.

Dieſe ſo behandelte Fleiſchfäſſerchen erhalten nun das im Herbſte eingelegte Pökelfleiſch friſch und wohlſchmeckend bis in und nach der Aerndte hindurch; wenn man nämlich das Nachgießen neuer Fleiſchlake, da man zuletzt die erſte alte Lake abgießt, und die neue hinzu thut, auch das tägliche Umſtoßen der Gefäße im Keller nicht vergißt. Man öffnet in der Aerndte, weil dann in der Haushaltung das meiſte Fleiſch darauf geht, ein Fäßchen nach dem andern, um das Pökelfleiſch zu verthun. Man kann ſich auf der herrſchaftlichen Tafel auch kein beſſeres Fleiſch, als dieſes ſo behandelte Pökelfleiſch, erwünſchen; da ſo viele auf dem Lande das Pökelfleiſch weit lieber, als das grüne oder uneingepökelte Fleiſch, eſſen, und bey der Wahl, wenn zugleich grünes friſches Fleiſch neben gutem Pökelfleiſche auf der Tafel ſteht, das letztere belieben, und das erſtere dafür ſtehen laſſen.

Wenn das Pökelfleiſch nicht weiß ausſehen ſoll, ſo muß Salpeter unter das Salz genommen werden.

Wenn das Pökelfleiſch nicht roth ausſieht, ſondern eine abgeſchoſſene weiße bleiche matte Farbe darſtellet, ſo halten wir es für unanſehnlich, um ſo mehr, als

als es ſein Alter damit verräth, ſo wie die rothe Farbe deſſen Jugend anzeigen ſoll. Um nun dem Pökelflei‑ſche keinen Mangel der Schönheit zuzuziehen, ſo muß Salpeter dem Salze zugeſetzet werden; wel‑ches dem Pökelfleiſche ſowohl, als dem Räucherflei‑ſche, eine angenehme Röthe zuwege bringt, und auch dabey erhält.

Das Verhältniß oder Maaß des Salpeters gegen das Salz.

Wenn zu wenig Salpeter unter das Salz genom‑men wird, ſo verfehlet man ſeinen Zweck, um dem Fleiſche die verlangte völlige Röthe zu verſchaffen. Nimmt man aber zu viel Salpeter, ſo verhärtet er die Fleiſchſtücken in ihren äußern Flächen, daß die eigentlichen ſcharfen, zur Erhaltung des Fleiſches die‑nenden, Theile des Salzes nicht recht in die innern Zwiſchenräume deſſelben eindringen, und der Fäulniß wehren können. So machet auch ein Uebermaaß des Salpeters leicht einen ſtinkenden Geruch und Ab‑ſchmack des Fleiſches; welches unter andern daraus zu erkennen, daß der Salpeter, wie vorhin geſaget wor‑den, ſich in zu wenig oder nicht oft genug umgekehr‑ten und zugeſpündeten Fleiſchfäſſern, oben am Fleiſche, auch an dem Holze, anlege und einen ganz unerträg‑lichen Geſtank dem Fleiſche ſowohl, als dem Holze des Gefäßes, zuziehe. Es iſt dieſerhalb ſehr nöthig, den Salpeter in ſeinem gehörigen Verhältniſſe gegen das Salz zu nehmen.

Das aus der Erfahrung bewährte Verhältniß des Salpeters iſt dieſes: daß unter ein Pfund Salz ein halb Loth Salpeter komme. Nach dieſem Maaß‑ſtabe nun muß man eine größere Quantität des Salzes berechnen.

In

Jn welcher Proportion muß das Salz gegen das einzupökelnde Fleiſch genommen werden, um weder zu viel noch zu wenig zu thun?

Unerfahrnen Wirthinnen muß mit Beantwortung dieſer Frage ſehr gedienet ſeyn. Denn, wenn ſie zu wenig Salz nehmen, ſo verſchaffen ſie ihrem Fleiſche nicht die verlangte Dauer. Nehmen ſie zu viel Salz, ſo verſchwenden ſie ſolches nicht nur unnützerweiſe, ſondern ſie machen das Fleiſch theils zu hart, daß es nicht wohl weich kochet, und unter den Zähnen bey dem Eſſen nicht mürbe genug befunden wird; theils aber geht auch durch das Ueberſalzen der ganze Rindfleiſchgeſchmack völlig verloren, daß man, wenn es ohne Licht in der Finſterniß gegeſſen würde, nicht anzeigen könnte, was für Fleiſch es ſey, das man gegenwärtig ißt. Denn wenn das überſalzen geweſene Pökelfleiſch ſchon ein- und ausgewäſſert werden, ſo kömmt der wahre natürliche Geſchmack doch nicht zurück, da er einmal herausgebeizet worden. Bey zu wenigem Einwäſſern und Ausziehen des Salzes aber aus dem Fleiſche ſchmecket man allein Salz und kein Fleiſch, und bey noch ſo vielem Auswäſſern vom Salze ziemlich befreyetem Fleiſche genießt man doch nichts, als völlig ſchmackloſes Fleiſch.

Man hat es für ein ziemlich richtiges Verhältniß des Salzes zum Fleiſche ausgefunden, wenn auf den Zentner Fleiſch vier Pfund Salz und zwey Loth Salpeter genommen werden. Das Salz läßt man gerne zuvor an dem Ofen recht trocken werden: damit es theils deſto beſſer ins Fleiſch eingreiſe, wenn alle Feuchtigkeit durch die Wärme davon genommen worden; theils auch mit dem Salpeter deſto beſſer vermiſchet werden könne. Den Salpeter trocknet man auch zuvor auf dem Ofen, worauf er klein geſtoßen und mit dem Salze wohl vermenget wird.

Ein jedes ins Pökelfaß einzulegende Stück Fleiſch wird dicke mit Salz überſtreuet, welches auch noch mit jeder Lage Fleiſch beſonders geſchehen muß.

Wenn das Einſalzen des Fleiſches nun unternommen wird, ſo ſetzet man das auf vorbemeldte Art gemengte Salz in einer Mulde neben dem Fleiſchfaſſe hin, ergreift ein Stück Fleiſch nach dem andern, hält oder leget es in die Mulde mit Salz hin, und überſtreuet das Stück Fleiſch ſo, daß es über und über von Salze weiß ſey. Man thut noch beſſer, wenn man das Salz mit der Hand anreibet, damit alle Höhlen auf der Oberfläche des Fleiſches mit Salze angefüllet und alle Fugen und Spaltungen recht mit Salze ausgeſtopfet werden, und durchaus kein leerer Ort irgendwo bleibe, da das Salz nicht von Stund an ſeine Wirkung thun könne.

Der Boden des Fleiſchfaſſes wird, ehe die erſte Lage des Fleiſches hineinkömmt, mit Salz über und über beſtreuet, daß von dem Holze des Bodens nichts zu ſehen ſey. Und wenn nun die erſte Lage Fleiſch eingepacket iſt, ſo wird ſie, wie es mit dem Boden des Faſſes geſchehen, auch mit Salz überſtreuet; welches denn bey jeder folgenden Lage ſo lange wiederholet wird, bis alles Fleiſch in das Schraubenfaß hineingelegt, oder, wenn das Faß oben von dem Böttcher zugeſpündet werden ſoll, dieſes bis oben an völlig gefüllet iſt; worauf die oberſte und letzte Lage oben auf gleichfalls noch mit Salz beſtreuet wird.

Dieſes Verfahren dienet nun dazu, damit das überall gegenwärtige Salz ſofort ins Fleiſch eingreifen, mittelſt der aus dem Fleiſche durch das Beſchweren oder Eindrücken herausgehenden Feuchtigkeit ſchmelzen und zur Lake werden, und ſolche Salzlake, wenn nun das

Fleiſch

Fleiſch über und über damit umgeben iſt, keine Fäulniß zulaſſen möge.

Einige, die etwa, des Salzes zu ſparen, nur mit gar wenigem Salze das Fleiſch beym Einlegen beſtreuen, löſen das Salz in reinem Brunnenwaſſer auf, und gießen dies Salzwaſſer über die oberſte Lage des Fleiſches, damit ſich die Salzlake bis unten hindurch ziehen möge. Und damit ſie die genugſame Schärfe ihrer ſo bereiteten Salzlake erfunden mögen, ſo legen ſie ein friſches Ey in das aufgelöſete Salzwaſſer, welches dann ſeine rechte Stärke hat, wenn das Ey darinn nicht mehr zu Grunde geht, ſondern oben aufſchwimmt.

Dieſes letztere Verfahren ſcheint doch nicht ſo gut als das erſtere zu ſeyn. Denn da das Fleiſch, wie gleich geſaget werden ſoll, recht feſte eingepackt, und ohne Lücken gelaſſen werden muß: ſo kann ſich die ganze Schärfe der Salzlake nicht ſofort überall und in ſolcher Maaße hineinziehen, als dieſes nothwendig geſchehen muß, wenn jedes Stück Fleiſch, und jede Lage des eingelegten Fleiſches ſofort von dem unmittelbar an- und einliegenden Salze, mittelſt der aus dem Fleiſche austretenden eigenen Feuchtigkeit, eingegriffen wird.

Noch haben einige Häuſer die Gewohnheit, um ihrem Pökelfleiſche den möglich beſten Geſchmack zu verſchaffen, daß ſie einige einheimiſche Gewürze zu dem Salze hinzu ſetzen, oder mit dem Salze vermengen. Und hiemit gehen ſie ſo zu Werke, daß ſie den mit Salze zu beſtreuenden Boden des Fleiſchfaſſes auch erſt mit Salz, und dann mit **Lorbeerblättern** oder **Thymian**, oder **Roßmarin**, welche Gewürzkräuter trocken ſeyn müſſen, beſtreuen und ſo bey einer jeden Lage Fleiſch bis oben an fortfahren. Andre nehmen ſtatt ſolcher Gewürze geſtoßene **Wacholderbeeren**, womit jede Lage Fleiſch neben dem Salze unter- und über-

geſtreuet wird. Auch legen andre neben einem oder dem andern der gedachten Gewürze dünne Scheiben von rothen Rüben unter und über die Fleiſchlaken, um deſto mehr Röthe dem Fleiſche mitzutheilen.

Es kömmt nun in Anſehung aller ſolcher dem Salze beym Einpökeln zuzuſetzender Gewürze auf die Liebhaber an, da es gewiß iſt, daß das Pökelfleiſch den ganzen Geſchmack davon annimmt und beybehält. Beſonders halten viele auf die Wacholderbeeren, deren man ſich gar gern zur Würzung des Wildpräts bedienet, und laſſen ſich ihr Pökelrindfleiſch mehr gefallen, wenn ſie es im Geſchmacke des Wildpräts eſſen können. Und wenn dieſes die Abſicht iſt, ſo würde es, da man doch auch Pökelfleiſch in ſeinem natürlichen Geſchmacke gerne ſpeiſet, am gerathenſten ſeyn, wenn man in einem Hauſe nur ein und das andre Rind zum Hausſchlachten haben kann, dergleichen gewürztes Pökelfleiſch in einem oder dem andern kleinen Fäßchen einzuſpünden, in den übrigen Fäſſerchen aber das andere Fleiſch, ohne Gewürze, mit Salz allein einzupökeln. Denn man will durch dergleichen zugeſetztes anderes Gewürze öfters nur dem älterichten Geſchmacke vorbeugen, welchem Verdachte aber eine Hausmutter völlig entgeht, wenn ſie nach den angewieſenen guten Einpökelungsarten ihr Fleiſch behandeln will.

Das in den Pökel zu legende Fleiſch muß dergeſtalt ein- und zuſammengepacket werden, daß es überall recht genau anſchließen, und nirgendswo eine Leere oder Lücke in dem Fleiſchfaſſe ſeyn könne.

Man muß ſich bey dem Einlegen des Fleiſches darauf nicht verlaſſen, daß, wenn es locker geleget, und nicht

nicht überall recht mit der Hand zuſammengefüget und gedrücket worden, das Zuſammenpreſſen oder Niederdrücken von der oberſten Lage herunter die Sache herſtellen könne. Hätte man z. E. das Fleiſch nicht recht an dem Holze des Faſſes herangeleget, oder inwendig Lücken gelaſſen, oder ein Knochen verurſachte den Abſtand des Fleiſches von der Wand des Faſſes, oder es wären Knochen gegen Knochen geleget, ſo verblieben Höhlen, wo das Fleiſch leicht den Anfang des Faulens oder Aeltrichtwerdens machen kann.

Dieſes nun zu verhindern, muß man ſeine Stücken Fleiſch in große, mittlere und kleine Stücken hauen laſſen, um überall eine von dieſem oder jenem Stücke etwa entſtandene Lücke in jeder Lage beſtens auszufüllen; wie etwa der Maurer ein ſolches mit ſeinen ſo genannten Füllſteinen oder Zweckſteinen, bey Ausführung einer Mauer, zu thun pfleget. Eine genauere Beſchreibung ſoll dieſes ganze Geſchäffte darſtellen.

Der Anfang einer jeden Fleiſchlage wird mit der Belegung der Wand des Fleiſchfaſſes gemachet. Hiezu nimmt man bequeme Stücken Fleiſch, welche ſich zum Herumbeugen an die runde Wand des Holzes gut ſchicken, und dieſes ſind ſolche, die keine Knochen, oder wenigſtens nicht ſolche haben, daß ſie das genaue Anſchließen und Herumbeugen an der Wand verhindern ſollten. Und hiebey merke man ſich die Hauptregel beym Einpacken des Fleiſches, daß **durchaus kein Knochen unmittelbar das Holz des Faſſes irgendswo berühren müſſe**; indem hier nothwendig Abſtand oder Lücken entſtehen, die durch kein Schrauben, Preſſen und Drücken ausgefüllet werden können. Die Knochen eines Stück Fleiſches müſſen nach der Mitte des Faſſes zu gekehret, und quickes Fleiſch dagegen geleget werden, daß es ſich genau dem Knochen an- und einfügen könne, und folglich keine

Leere oder Lücke laſſen kann. Hat man mit dergleichen Fleiſchſtücken nun die ganze Wand des Gefäßes rund herum bekleidet, ſo muß man in die Mitte dieſer Bekleidung andre Stücken Fleiſch einpreſſen, und wo ſie nicht zuſammentreffen, kleinere Stücken Fleiſch aufs allergenaueſte mit zuſammengeballeten Händen hineindrücken; dergeſtalt, daß die ganze Lage auf ihrer Oberfläche ſo ziemlich gerade ſeyn könne.

Auf die erſte Lage wird nun die zweyte auf gleiche Weiſe gepacket, und, wenn ſie fertig iſt, mit den Händen auf die untere Lage auch recht feſte hernieder gedrücket. So verfährt man mit allen folgenden Lagen, und leget mit dem nur beſchriebenen allerfeſteſten und genaueſten Einlegen des Fleiſches mit den Händen den erſten Grund zu ſeiner Währung.

Wenn das Fleiſch in mehrere Fäſſer geleget wird, ſo thut man wohl, wenn man die Fleiſchſtücken, welche die meiſten Knochen enthalten, in dasjenige Gefäß leget, welches am erſten angenommen und verzehret werden ſoll.

Es iſt zwar vorhin geſaget worden, daß man nicht Knochen gegen Knochen, oder Knochen gegen Holz packen ſoll, ſondern vielmehr Knochen gegen Fleiſch, um Lücken irgendswo zu verhüten. Man thut aber doch beſſer und ſicherer, wenn man mehrere kleine Fäſſer mit Fleiſch anfüllet, daß man diejenigen Fleiſchſtücken ausſondere, die viele und große Knochen enthalten, und letztere lieber in ein beſonderes Faß einlege, welches man am früheſten angreifen und verzehren ſoll. Iſt es aber nur ein einziges großes Fleiſchfaß, nämlich ein ſolches, deſſen oberſter Boden mittelſt einer Schraube weiter getrieben werden kann, ſo thut man wohl,

wohl, wenn diejenigen Fleiſchſtücken, die wenig oder gar keine Knochen haben, ganz unten in die unterſte Lagen eingepacket werden, damit ſie die letzten im Verſpeiſen und Dauren ſeyn mögen.

Der Grund dieſes angerathenen Verfahrens iſt dieſer, daß die Fäulniß und Vermoderung des Fleiſches um und an den Knochen den Anfang nimmt, und ſich von hier immer, wie der Krebs am lebendigen Fleiſche, weiter verbreitet. Man ſtelle ſich einmal einen geräucherten Schinken vor, der nicht wohl verwahret geweſen, oder zu lange hat dauren müſſen, und daher ältricht ſchmeckendes Fleiſch angenommen hat. Kömmt man an die Knochen eines ſolchen Schinkens, ſo wird man hier das Fleiſch noch einmal ſo übelſchmeckend, und wohl ſchon in Moder übergegangen finden. Oder umgekehrt, ein gekochter geräucherter Schinken wird nicht auf einmal in der wärmeren Jahreszeit aufgegeſſen, ſondern er kömmt nach und nach bey Familienmahlzeiten kalt auf den Tiſch, um öfters davon zu mancherley Vorkoſten oder Gemüſen eſſen zu können. Das Fleiſch des ganzen Schinkens kann viele Tage hindurch immer gut und wohlſchmeckend ſeyn. Hat man es aber endlich meiſt abgegeſſen, und kömmt zum Abſchneiden des Fleiſches an die Knochen, ſo wird man dieſes ſchon etwas angegangen und weniger gut und friſch ſchmeckend finden.

Es iſt daher ſehr gut, obigem Rathe, in Anſehung des knochichten Fleiſches, zu folgen: wenn man die Abſicht hat, ſeinem Pökelfleiſche die möglich längſte Dauer zu verſchaffen. Man hat ſich aber unter allem knochichten Fleiſche am meiſten mit dem kurzen Halsfleiſche vorzuſehen, und es gleichſam als einen Zunder der Fäulniß in Anſehung des übrigen Fleiſches zu halten. Dieſerhalb muß es in großen Fleiſchfäſſern gar nicht in die Mitte, ſondern oben aufgeleget wer-

den, damit man es unter allem Pökelfleiſche am früheſten verſpeiſen könne. Viele laſſen dieſes Halsfleiſch gar aus dem Pökelfaſſe weg, und verſpeiſen es friſch und ungepökelt.

Das in den Pökel zu legende Fleiſch muß nicht ſo warm, als es von den Thieren nach dem Abſchlachten kömmt, eingeſalzen werden, ſondern zuvor erſt erſtarret und kalt geworden ſeyn.

Die Fäulniß des Fleiſches hat ihren Grund in der Gährung, welche die feſten Theile aus einander trennet. Die Gährung aber hat wieder ihren Grund in der Wärme, welche alſo von dem Fleiſche abzuhalten oder nicht hinein zu bringen iſt. Wir erſehen hieraus die Urſache, warum das Fleiſch in der warmen Jahreszeit ſo gar geſchwinde in Fäulniß übergehen muß, und warum wir alsdenn unſere thieriſchen Nahrungsmittel nicht zur Dauer bringen, und ſie bey ihrem erſten guten und friſchem Geſchmacke erhalten können.

Wenn man daher ſein Fleiſch ſchon dann einlegen wollte, wenn es ſeine natürliche Wärme von dem Leben des Thieres noch nicht verloren hat: was thut man denn anders, als daß man, des Salzens ungeachtet, das Fleiſch zum erſten Angehen befördert haben kann. Denn wenn gleich das Fleiſchfaß mit dem ſo eingelegten Pökelfleiſche an einen kühlen Ort hingeſtellet wird, ſo kann man es nicht erwarten, daß das feſt eingepackte und zuſammengedrückte Fleiſch ſo bald ſeine erſte Wärme ablegen, und der innere Grad der Temperatur mit derjenigen, die außerhalb des Gefäßes iſt, oder von ſelbiger umgeben wird, alsbald ins Gleichgewicht gleichſam kommen könne. Denn obſchon, wie es in der Folge geſaget werden wird, von

einigen

einigen das zum Räuchern beſtimmte Fleiſch, ehe es erſtarret und völlig erkaltet iſt, mit Salz beſtreuet, und einige Tage im Pökel gelaſſen, oder ſofort in den Rauch gehänget wird: ſo iſt doch der Unterſchied im erſten Falle dieſer, daß dergleichen Fleiſch nicht feſte eingepacket, und nicht in verſchloſſenen Gefäßen, ſondern nur in offenen Wannen und Mulden hingeleget wird; wo es ſeine vom Leben des Thieres noch in ſich gehabte Wärme doch bald ablegen, und nicht in die erſten Grade der Fäulniß eintreten kann. Wohl zu verſtehen aber, daß auch dergleichen zum Räuchern ſo vorbereitete Fleiſch nicht in einem warmen Zimmer, ſondern in einem kühlen oder etwas kalten Orte aufbehalten werde.

Das Fleiſch eines ausgeſchlachteten Thieres muß nicht allzu lange, wenn es zum Einpökeln beſtimmet iſt, liegen, ehe es eingeſalzen wird, damit es nicht ſeinen guten friſchen Geſchmack verliere.

Es würde ein ſehr falſcher Gebrauch der vorhergehenden Regel ſeyn, welche das zu frühzeitige Einſalzen des Fleiſches aus gutem Grunde unterſaget, wenn ſolches zum Einpökeln beſtimmte Fleiſch allzu lange müßte liegen bleiben, ehe man zum Einſalzen deſſelben ſchreitet. Das allzu ſpäte Einpökeln des Fleiſches iſt eben ſo ſehr, und nach Beſchaffenheit der Witterung, noch mehr ſchädlich, als das allzu frühe Einſalzen deſſelben. Denn wenn es einmal von dem allzu langen Liegen außer dem Pökel angegangen iſt, und einen ältterichten Geſchmack angenommen hat: ſo iſt die allerbeſte Behandlung des Fleiſches mittelſt des Einſalzens hernach nicht vermögend, den verlornen guten

Geſchmack des Fleiſches wieder herzuſtellen, ja es kann, nach Beſchaffenheit der Witterung, wohl gar in dem Pökel völlig verderben und unbrauchbar werden.

Eben hieraus läßt es ſich erklären, warum gemeiniglich in den Städten das Pökelfleiſch bey den Schlächtern keinen guten und reinen Geſchmack haben kann. Ihre Verfahrungsart iſt gewöhnlich dieſe: Sie hängen ihr geſchlachtetes Rind erſtlich aus, und ſehen, ob ſie es ſo friſch verkaufen und los werden können. Findet es ſich nun, daß ſie das Fleiſch nicht an den Mann bringen, ſo ſehen ſie ſich in der Nothwendigkeit, ſolches, nachdem es bereits einen völlig älterichten Geſchmack angenommen hat, erſt einzupökeln, um das ihnen übrig gebliebene Fleiſch aus dem Pökel nach und nach verkaufen zu können. Kann man es denn erwarten, da ſie überdem ihr Pökelfaß ſo vielmals öffnen müſſen, um den Käufern nach und nach Fleiſch herauszulangen, gutes rein ſchmeckendes Pökelfleiſch von ihnen zu haben?

Einſt trug es ſich in einer gewiſſen adlichen Haushaltung zu, daß vierzehen Tage nach Michael auf einem benachbarten Viehmarkte ein Paar fette Ochſen zum Hausſchlachten und Einpökeln des Fleiſches waren eingekaufet worden. Man hatte, um die Ochſen, die fett genug waren, nicht länger füttern zu dürfen, den Schlachtetag frühe anberaumet, an welchen ſie abgeſchlachtet, und in Viertel zerhauen, in eine Kammer waren hingeleget worden, um des folgenden Tages vollends klein gehauen und eingepökelt zu werden. Am Abend des Tages, da die Ochſen geſchlachtet waren, fanden ſich von fernen Orten Gäſte ein, um derentwillen das Wirthſchaftsfräulein, die der Hauswirthſchaft vorſtand, die Ochſen mußte liegen laſſen, und das Einſalzen des Fleiſches bis zu ihrer Wegreiſe verſchieben.

ſchieben. Wider Vermuthen blieben die Gäſte an die vier Tage da, und es war zugleich, wie es zuweilen um Galli noch geſchieht, eine ziemlich warme Witterung eingefallen. Man roch zuletzt das Fleiſch, wenn man vor der Kammer vorbeygehen mußte. Die eingeſchloſſene warme Luft hatte ihre völlige Wirkung auf das Fleiſch, da es keinem einfiel, wenigſtens des Nachts Thüre und Fenſter aufzumachen, und einen friſchen Luftwechſel zu verſchaffen. Man fand nun nach der Abreiſe der Fremden das Rindfleiſch äußerſt ſtark riechend, und pökelte es ein. Aber dieſes Pökelfleiſch war völlig unbrauchbar, und man mußte es heimlich eingraben laſſen. Und noch vor wenig Jahren wollte man mir in der Nachbarſchaft Rindfleiſch zeigen, und von der Güte des Fleiſches und der Wohlfeilheit des Einkaufs mich urtheilen laſſen. Dieſes war zwiſchen Martini und Weyhnachten, da man das ausgeſchlachtete Fleiſch in einer verſchloſſenen Kammer, in großen Stücken zerhauen, auf einer Tafel ſchon ein Paar Tage hatte liegen laſſen. Es war ein gelinder Herbſt, und das Fleiſch duftete gar keinen friſchen Geruch mehr aus. Dieſes ſodann eingepökelte Fleiſch war zwar noch eßbar, allein es hatte doch einen älterichten Geſchmack, den man völlig vermieden hätte, wenn das Fleiſch zu rechter Zeit wäre eingeſalzen worden.

Ich habe dieſes zu dem Ende erzählen wollen, damit man ſich dafür hüte, ſein Fleiſch zum Einpökeln nicht verlegen werden zu laſſen, und ſich damit nicht zu verſpäten. Wenn man daher den einen Fehler des allzu früh einzuſalzenden Fleiſches vermeiden ſoll, ſo muß man nicht in den andern entgegenſtehenden Fehler fallen, und das zum Einpökeln beſtimmte Fleiſch nicht zu lange liegen laſſen.

Sollten wir in Oberſachſen von unſerm eigenem Landviehe nicht eben ſowohl Pökel- und Räucherfleiſch erhalten können, daß es dem ſo genannten Hamburger Rindfleiſche am Geſchmacke und Güte gleich käme?

Da ich dieſe Frage bereits in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte vom Jahre 1770. St. 2. mit Ja beantwortet, und dabey eine ausführliche Anweiſung dazu gegeben habe, ſo will ich ſelbige, da ſie noch nicht überall bekannt genug geworden, hier einrücken; weil es unſern Hausmüttern doch ſehr daran gelegen ſeyn muß, von ihrem eigenen Viehe den beſten Gebrauch zu machen, und ihr Geld eben nicht unnöthiger Weiſe außer Landes zu verſchicken. Hier iſt der ganze Unterricht davon:

Das Hamburger Rindfleiſch hat ſich auf unſern Tafeln dergeſtalt beliebt gemachet, daß man immer glaubet, es fehle großen Gaſtereyen etwas Hauptſächliches, wenn unter den gewöhnlichen Aufſätzen das Hamburger Fleiſch, zur Zierde und zum Vergnügen des Geſchmackes, iſt vermiſſet worden. Es unterſcheidet ſich aber das gedachte Fleiſch von unſerm ordinairen Fleiſche darinnen: theils daß das Fett, auch wenn es kalt iſt, nicht hart oder brüchig wird, ſondern ſchmalzigt oder buttermäßig bleibt, mithin auch empfindlichen Mägen gedeihlich iſt, und keine Kolik erreget; theils aber, daß das eigentliche Fleiſch, oder das Magere deſſelben milde, und von den Zähnen, beynahe wie die hieſigen geräucherten Ochſenzungen, leicht gekauet werden kann.

Unſer meiſtes hieſiges gepökeltes und geräuchertes Fleiſch hat den Fehler, daß deſſen Fett, im warmen Zuſtande, geil ſchmecket, und daher nicht allen Mägen bekommen kann; im kalten aber gleich zu Talge

 gerin-

gerinnet, und das Magere den Zähnen viele Mühe machet. Es iſt nicht zu leugnen, daß nach Verſchiedenheit des Landes auch das Fleiſch des Viehes etwas anders ausfallen könne. Man wird dergleichen an dem Fleiſche von Polniſchen Ochſen gewahr, deſſen Fäden weit gröber ſind als an unſerm Landviehe. Daher ziehen delicate Zungen ſolches dem hieſigen Fleiſche, wenn es ſonſt gut und etwas fett iſt, nicht im mindeſten vor. Ein öffentlicher Beweis in der Churmark Brandenburg iſt hievon der Allerheiligenmarkt in Berlin, auf welchem Polniſche und ſo genannte Brücherochſen, (dieſe letztere ſind einheimiſche, neben den Strömen, oder in Brüchern auf den Fettweiden fett gewordene Ochſen) zugleich feil gehalten werden. Die vom Lande dahin kommenden Adlichen und Geiſtlichen verſtehen ſich ſo gut auf den Unterſchied des Fleiſches, daß man ſie wenig oder gar keine Polniſche, ſondern faſt nur allein Brücherochſen, zum Einſchlachten kaufen ſieht. Sie laſſen die erſtern den Schlächtern in den Städten, und kaufen deren nur im Nothfalle, wenn etwa das Landvieh durch Viehſterben Abgang erlitten hat. Bey dem allen wäre es aber ein bloßes Vorurtheil, wenn man glauben wollte, die vorzügliche Güte des Hamburger Rindfleiſches habe ſeinen erſten Urſprung aus der Landesart des Viehes. Es iſt Holſteiniſches Vieh, oder gehöret in den Provinzen zu Hauſe, die längſt der Nordſee liegen.

Eben ſo wenig darf man glauben, daß nur in dortigen Gegenden durch eine ſchicklichere Behandlung des Fleiſches, in Anſehung des Pökelns und Räucherns, die Sache berichtiget werde. Nein, unſre Hausmütter dürfen eben nicht bey den Holſteinern erſt in die Schule gehen. Der Hausvater gebe ihnen nur beſſeres rohes Fleiſch in die Hände, ſo iſt die ganze Kunſt geſchehen. —

Man

Man muß es in der Haushaltung, ſo zu ſagen, von vorne her wiſſen: daß, nächſt dem Alter des Viehes, die Beſchaffenheit der Nahrung einen großen Einfluß auf das Fleiſch habe. Die Buchmaſt z. B. bey den Schweinen giebt andern Speck, als die Eichelmaſt. —

Unſre meiſten Ochſen werden zu lange unterm Joche gehalten. Wenn ſie erſt ſteif getrieben und zur Arbeit untüchtig ſind, alsdann werden ſie etwa das letzte Vierteljahr im Stalle mit Heu und geſchrotenem Korne gemäſtet. Dieſes Fleiſch nun hat zum Pökeln und Räuchern die ſchlechteſten Eigenſchaften. Wenn die an Jahren alt gewordenen Ochſen ein ganzes Jahr ruhig gehen, ſo wird das Fleiſch ſchon beſſer, zumal wenn ſie nicht eingeſtallet, ſondern auf der Weide fett werden. Will man es aber dem Hamburger Fleiſche völlig gleich haben, ſo wähle man fünf- oder ſechsjährige Ochſen, die niemals gezogen haben, und ſich auf der Weide fett freſſen; oder hat man dazu keine Gelegenheit, ſo mäſte man ſie im Stalle mit Kohl, gelben oder rothen Rüben, oder mit Futterkräutern. (Wenn man die Ochſen mit großen weißen ſo genannten Waſſerrüben oder mit Klee allein mäſtet, ſo nimmt das Fleiſch von den Rüben den Rübengeſchmack, von dem Klee aber einen etwas geilen Geſchmack an.) Wirthe in Städten haben die nächſte Gelegenheit, hiervon einen Verſuch zu machen. Sie dürfen nur bey ihren Schlächtern, wo ſie das Fleiſch kaufen, beſtellen, ihnen Fleiſch von dergleichen jungen Ochſen zu ſenden, um ſolches einzupökeln, oder in den Rauch zu hängen.

Als ich etwa vor zehen Jahren das erſtemal einen jungen ſechsjährigen, und auf der Weide allhier fett gewordenen, Ochſen ſchlachten, und theils pökeln, theils räuchern ließ: ſo nahm ſich das Fleiſch dermaßen wohl aus, daß meine Freunde und Nachbaren nicht

wußten,

wußten, wie ſie daran waren, als ich ihnen verſicherte, ſie äßen bey mir kein Hamburger, ſondern hieſiges Fleiſch von einem jungen Landochſen. Nach und nach verſuchten es einige gleichfalls mit dergleichen Ochſen, und legten das Vorurtheil ab, als ob Hamburg mit dem Monopolium des beſten Pökel- oder Räucherfleiſches von der Natur beliehen ſey. —

Wenn wir endlich dem Fleiſche von jungen Ochſen ſo ſehr den Vorzug beym Pökeln und Räuchern laſſen müſſen; ſo erhält ſich doch das Fleiſch von alten Ochſen, wenn es grün oder friſch verſpeiſet wird, allerdings auch in einem gewiſſen Werthe. Es hat gleichſam einen männlichern Geſchmack, und liefert uns derbe und nicht fließende Talglichter. Am meiſten aber nimmt ſich dieſes Fleiſch in der Brühe aus. Dieſe ſchmecket ungleich kräftiger, als die von jungen Ochſen, die nie gezogen haben. Die Hamburger finden daher unſere Rindfleiſchſuppen, oder Potagen von Rindfleiſchbrühe, wenn ſie mit uns dergleichen in Oberſachſen eſſen, viel kräftiger als die ihrigen. —

Da das Hausſchlachten, um mittelſt des Einpökelns oder Räucherns Dauerſpeiſe zu erlangen, von ungezweifeltem Nutzen iſt, läßt ſich ſolches von Stadteinwohnern auch wohl behaupten?

Dieſe höchſt intereſſante Frage iſt von dem Herausgeber des Wittenbergiſchen Wochenblattes ſehr genau, ausführlich und richtig beantwortet werden; daß ich nicht umhin kann, das Hauptſächlichſte hier zu überſchreiben. Man lieſt im gedachten Wochenblatte vom Jahre 1772. St. 49 folgendermaßen:

Der Begriff des Hausſchlachtens enthält es ſchon, daß darunter nicht das kleine Schlachten von vierfüßigen

gen Vieh, Federvieh, Fiſchen u. ſ. w. oder das eigentliche Küchenſchlachten, ſondern das Schlachten des größern Viehes, beſonders des Rindviehes, der Schweine, Hammel und Schafe verſtanden werde. Er ſetzet ferner voraus, daß an dem Orte ein anderes öffentliches Schlachten zur täglichen Verſorgung der Einwohner eingeführet ſey, und daß dieſes Hausſchlachten nur ein Nebengeſchäffte eines Hauswirthes ſey, der ſich dadurch auf einmal einen ſtarken Vorrath von Fleiſche anſchaffet, welches er theils friſch, am meiſten aber gepökelt aufhebet, und nach und nach in der Wirthſchaft verbrauchet. —

Auf dem Lande iſt das Hausſchlachten nothwendig. Der Landwirth hat nicht allemal Gelegenheit, Fleiſch aus den Städten zu bekommen. Und wenn ers daſelbſt bekömmt, ſo muß ers um zwey Drittel theurer bezahlen, als er ſichs ſelbſt verſchaffen kann. (Und wenn gleich, wie in dem Preußiſchen geſchieht, wenn Garniſon in der Stadt liegt, dieſes an den Schlächtern ohne Weitläuftigkeit beſtrafet wird, wenn ſie die, von den Magiſträten mit Zuziehung der Befehlshaber der Beſatzungen, monatlich vorgeſchriebenen Verkaufstaxen des Fleiſches überſchreiten: ſo läßt doch kein Landmann auch hier ordentlich und öfters gern Fleiſch aus den Städten holen, wenn er auch nicht allzu weit davon abwohnet, da er nicht immer das verlangte Stück Fleiſch, oder Fleiſch von der verlangten Güte, erhält. Denn wenn die Dienſtboten in den Städten das verlangte Stück Fleiſch nicht bringen, ſo ſchickt es die Herrſchaft auf der Stelle den Schlächtern zurück. Dieſes aber haben ſie von Landleuten nicht zu befürchten; als welche froh ſeyn müſſen, daß ſie einmal ihre Dienſtboten, oder eigends dazu beſoldete Leute haben können hin und her gehen laſſen, geſchweige daß ſie ein ihnen nicht anſtändiges Stück Fleiſch ſollten zurück nach

nach der Stadt wieder ſchicken wollen. Die Schlächter wiſſen dieſes ſich ſo wohl zu Nutze zu machen, daß ſie recht mit Vorſatz das ſchlechteſte Fleiſch für die Dorfleute aufheben, um ſolches den Boten, die friſches Fleiſch abholen ſollen, in die Hände zu ſtecken. Es geſchieht wohl dann und wann, zumal wenn man ein gewiſſer Kunde iſt, und ein Buch mit dem Schlächter hält, daß ein gutes Stück Fleiſch, oder ein guter Kälber- oder Hammelbraten aufs Dorf kömmt; allein das wiederfährt nur den Auswärtigen deswegen, damit ſie nicht gar wegbleiben, oder ſich nach einer andern Stadt, die ihnen nicht viel weiter entlegen iſt, hingewöhnen mögen. Inzwiſchen iſt dieſes nur von kleinen oder Mittelſtädten zu verſtehen. Denn in großen oder in Reſidenzſtädten iſt faſt immer das beſte Fleiſch im ganzen Lande zu haben; und da hat der Schlächter eben keine Kunden, und darf auch gar nicht darauf halten: weil ihm der baldige und häufige Verkauf wegen der Volksmenge, beſonders der Vornehmen und Reichen, die in ſolchen Städten am meiſten beyſammen ſind, niemals fehlen kann.) Da alſo der Landmann ſich das Vieh ſelber zuzieht, und gehörig fett machen kann, ſo iſt er im Grunde die erſte und natürliche Hand, aus der er ſein Fleiſch bekömmt. —

Aber in Städten iſt dieſes Schlachten, wo gute Policey ſeyn ſoll, ſchlechterdings mit dem Nachtheile des gemeinen Weſens verknüpfet. Denn es iſt allemal für den Stadtwirth ein Nebengeſchäffte, und alle Nebengeſchäffte verderben das Hauptgeſchäffte. Man ſieht das am Brauen, Branntweinbrennen, Ackerbau, Gartenbau und an andern Beſchäfftigungen, die der Wirth in Städten neben ſeiner bürgerlichen Handthierung vornimmt. Dieſerwegen giebt es faſt durchgehends ſchlechte Handwerker in kleinen Städten. Sie ſind wenigſtens halbe Bauern und Krautgärtner.

gärtner. Die eigentliche Handlung des Schlachtens machet zwar dieſes Nebengeſchäffte nicht aus; aber ſie iſt auch nur das letzte Geſchäffte, welches eine lange Reihe anderer Verſäumniſſe, Sorgen und Aufwand erfordert. Denn mit dem Schlachten ſind das Mäſten, die Wartung und Pflege des Viehes, die Koſten der Fütterung u. ſ. w. verknüpfet, welches der Stadtwirth gleichwohl ſelten rechnet. (Hier ſteckt aber der Hauptfehler eines verdorbenen Handwerkers: daß er ſeine Zeit nicht rechnet. Hat er ein Nebengeſchäffte, das er etwa einem Taglöhner überlaſſen ſollte, ſo denket er, das könne er wohl ſich ſelbſt verrichten, und ſich Zeit dazu nehmen. Allein ſeine Zeit kömmt ganz allein dem Handwerke, und durchaus nicht Nebengeſchäfften zu. Iſt er aber einmal von der Werkſtätte abgekommen, und damit in Unordnung gerathen, ſo kehret er ungern dahin zurück; die gemachten Unordnungen und Lücken machen, daß er nicht mehr gern an ſeine Profeſſion gedenket, und dazu Luſt behalten kann. Nun verfällt er ganz auf Nebengeſchäffte, die Hauptſache geräth gar ins Stecken und bleibt liegen, und ſo haben wir den verdorbenen Handwerksmann in kleinen Städten.) Der Bürger verdirbt mit ſeinem einzuſchlachtenden Viehe viele Zeit, und zwar um ſo mehr, je fetter er das Stück haben will. Und wenn er geſchlachtet hat, ſo rechnet er wieder alle Zeit nicht, die aufs Pökeln und Räuchern aufgeht, nicht die Wartung mit dieſem Fleiſche, nicht die Koſten an Fäſſern, Salze, Gewürze, u. ſ. w.

Nun giebt es in Städten eine eigene Gattung Bürger, die das Schlachten als ihre Nahrung und Hausgeſchäffte, zum Verkaufe für andere, treiben. Dieſe werden durchs häufige Einſchlachten der andern Bürger zu Grunde gerichtet. Es iſt nun einmal in Städten alſo weislich eingerichtet, daß eine Art Bür-

ger nur einerley Gewerbe treiben ſoll; weil es auf dieſe Weiſe am vollkommenſten und wohlfeilſten geführet werden kann, wenn es anders nach Gewiſſen und Billigkeit geſchieht. Die geſammten Bürger bieten ſich ſolchergeſtalt die Hände, und tragen zur gemeinſchaftlichen Ernährung bey. Was käme doch heraus, wenn ſich jeder alles ſelbſt machen wollte? Wenn jeder ſelbſt ſchneiderte und ſchuhflickte, jeder ſelbſt Tiſche und Bänke machete, Ofen ſetzte und Fenſter zuſammenküttete? Es würde aus allem nichts rechtes. Man würde ſich die Sachen nicht einmal wohlfeiler bereiten, als es der billige Handwerker und Künſtler liefern kann. Und geſetzt, daß man bey einer Arbeit, z. E. beym Schlachten, wohlfeiler wegkäme; Muß man denn alles aufs wohlfeilſte haben? Muß denn nicht der Nebenbürger einen billigen Profit für Mühe und Auslagen behalten; und verlangen wir dergleichen für unſre Arbeit nicht auch von andern? Das ſind ja die erſten Grundſätze des geſelligen Verkehres in der Stadt- und Landwirthſchaft.

Giebt alſo das häufig eingeführte Hausſchlachten dem Gewerbe der Fleiſchhauer in der Republik einen nicht geringen Stoß: ſo leidet durch dieſer ihren Untergang, ſo fern ſie anders als eine Zunft nützlich ſeyn können, das gemeine Weſen ſelbſt dabey. Wenn der Fleiſcher keinen bereiten, das iſt, baldigen und hinlänglichen, Abgang des geſchlachteten Fleiſches findet, ſo wird er bey ſeinem Geſchäffte verdrüßlich. Leidet er noch wohl gar Schaden, da ihm das Fleiſch lange auf dem Halſe bleibt, ſo wird er ſchüchtern, kömmt herunter, und ſchlachtet im Kurzen ein. Man hat davon Beyſpiele an Oertern, wo drey bis vier Schlächter zuſammentreten müſſen, um ein Rind und ein Paar Schweine zu ſchlachten. Da iſt es gewiß ſchlecht um

das Fleiſcherweſen beſtellet; und noch ſchlechter um die Stadt ſelbſt. Denn alle, die mit dem Fleiſcher eſſen, und das ſind gemeiniglich der beſte Theil der Einwohner, müſſen ſich mit dem einigen Stücke Fleiſch abweiſen laſſen. Hier höret alle Wahl in der Güte des Fleiſches auf. —

Es leiden aber auch diejenigen dabey, die für ſich einſchlachten. Denn da ſie der Abwechſelung halber bisweilen doch auch zum Fleiſcher gehen, ſo werden ſie von dieſem, bey ſeinem ſinkenden Gewerbe, eben ſo ſchlecht als die andern verſehen, welche nicht ſchlachten. Daß aber durchs Einſchlachten dem Fleiſchergeſchäffte wirklich ſehr geſchadet wird, läßt ſich leicht einſehen, wenn man bedenket, was für eine große Menge Fleiſch, in kurzer Zeit, außer dem Gewerbe geſetzet wird. Es ſoll mir nicht fehlen, daß an einem Orte, wie der unſrige, hierdurch in Zeit von drey Monaten, auf 25,000 Pfund, bloßes Rindfleiſch, den Scherren entzogen werde. Schwein- und Schöpſenfleiſch möchte eben ſo viel, und noch mehr, betragen. Folglich entgehen dem Gewerbe, in drey Monaten, auf 50,000 Pfund Fleiſch.

Inzwiſchen iſt dies noch nicht der erheblichſte Grund wider das Hausſchlachten. Ein weit dringenderer iſt dieſer: **daß es ſelbſt dem einſchlachtenden Bürger äußerſt ſchädlich und verderblich iſt.** Mit einem Worte, da ich überzeuget bin, daß beym Einſchlachten durchaus kein Nutzen iſt, ſo halte ich es für eine bloße Gewohnheit, für einen Pomp, für eine gewiſſe Art Leckerheit (eine deutſche Sache, wozu wir gleichwohl nur einen lateiniſchen Namen haben wollen). Dieſem ſollte eine geſunde Polizey auf alle Weiſe zu ſteuern ſuchen. Das Verderbliche davon will ich erweiſen.

Erſtlich

Erſtlich ſetze ich, vermöge Erfahrung, voraus, daß groſſentheils nur der Mittelbürger, am gemeiniglichſten aber der niedere und ärmere, einſchlachtet. Dieſer nimmt nun auf einmal auf die dreyßig Thaler aus ſeiner Wirthſchaft, und wendet ſie auf ein Stück Rindvieh und Schweine an. Denn ſelten wird Jemand in hieſiger Gegend ein Rind in der Stadt geringer einſchlachten. Es kömmt ſicher höher, aber ich will mit Fleiß milde annehmen. Laſſet den magern Ochſen 16 bis 22 Rthlr. koſten; ſo läuft alles übrige an Futter, Weide und Maſtung, an Acciſen, Schlachterlohn, Wagegebühren, Salz, Eſſig, Fäſſer, Gewürze, u. ſ. w. Wartung und Mühe ungerechnet, ungezweifelt auf 30 Rthlr. hinan. Dieſes Geld, ſage ich, nimmt ein ſolcher geringer Mittelmann mit einem male, und in Summe, aus ſeiner Nahrung. Und das iſt ihm ein gewaltiges Hinderniß in ſeinem Gewerbe. Schüttelt nicht den Kopf, ſondern überleget nur, was denn die ganze Summe beträgt, die ein ſolcher Mann das ganze Jahr über in ſeinem Gewerbe ſtecken hat. Ihr werdet ſie nicht viel über 200 Rthr., bey manchen nur 100 Rthlr., finden, und dieſe, oftmal umgewandt, müſſen ihn und ſeine Familie ernähren; folglich, ſeine Arbeit eingerechnet, hundert auf hundert tragen. Machet er alſo in dieſem ſeinem Gewerbekapital ein Loch von 30 Rthlrn., ſo wird man doch wohl glauben, daß ſein Gewerbe ſelbſt, da dergleichen Loch alle Jahre offen wird, gar bald ins Stecken gerathen muß. Sprechet ihr, er muß das Geld nicht aus der Nahrung nehmen, ſo ſaget doch, wo ers her haben ſoll? Hat ers ſonſt liegen, oder hat ers über ſein nothdürftiges, ſo thut er allemal thöricht, daß er dreyßig mit dreyßig verfrißt, da er dreyßig mit dreyßig erwerben, und ſein Werk immer vermehren könnte. Nimmt ers aber nicht aus der Nahrung, ſondern

borget es noch wohl oben drein, oder verkaufet Sachen, um nur ſchlachten zu können: ſo darf er den Wiſch nur bey Zeiten ausſtecken. Er wird alsdann wirklich das, wofür ſich, nach dem Berichte der Zinkiſchen Sammlungen, manche Wirthe in niederſächſiſchen Städten halten: die ſich im Verdachte glauben, als ſtünde es ſchlecht mit ihnen, oder als wären ſie dem Bankerotte nahe, wenn ſie nicht mehr einſchlachteten.

Nun denket der einſchlachtende Bürger, daß er wohlfeil zum Fleiſche kömmt, wenn er etwa findet, daß er das Pfund für 16 oder 18 Pfennige hat, wenn ers in den Scherren mit 2½ gr., welches in allen Fällen in unſern Gegenden zu theuer iſt, bezahlen muß. Ich will begreiflich machen, daß er immer theurer ſchlachtet, als er das grüne, ſo gar theure, Fleiſch haben kann.

Im bereits angenommenen Falle ſchlachtet Jemand ein Rind, das ihm mit allen Unkoſten auf 30 Rthlr. zu ſtehen kömmt, und dafür erhält er etwa, mehr oder weniger, 300 Pfund Fleiſch. Kaufte er dieſe 300 Pfunde nach und nach beym Fleiſcher, ſo kämen ſie ihm 31 Rthlr. 6 gr. Und beynahe ſo viel betragen auch ſeine Schlachtkoſten. Er wird alſo blos den Vortheil der übrigen Kleinigkeiten, an Kopf, Füßen, Eingeweiden, Talg u. ſ. w. haben. Man ſchlage dies alles an, und ſetze, daß ein ſolcher Bürger das Fleiſch 16 bis 18 Pfennige eingeſchlachtet hat, welches gleichwohl noch ſchwer halten ſoll. In dieſem Falle glaubet er wohlfeiles Fleiſch zu haben. Nichts weniger! Hat er ſchon, wenn er das Stück Vieh ſelbſt fett machet, ſeine Zeit und Verſäumniß gerechnet? oder, wenn ers zu andern hingiebt, berechnet: was ſich dieſe verſäumet, oder von ihren übrigen Arbeiten abgezogen haben? die er eben nicht mit bezahlet, wenn er ihnen für Fütterung und Wartung etwas

etwas weniges über Pauſch und Bogen giebt? Denn dem gemeinen Weſen iſt es einerley, ob ſich derjenige mit der Maſtung verſäumet, der da ſchlachtet, oder ein anderer Bürger, Handarbeiter, oder Pachter, der da mäſtet.

Doch ich will dies bey Seite ſetzen, und die Sache nicht ſo genau ſuchen. Das Verſpeiſen des eingeſchlachteten Fleiſches giebt mir einen ganz andern Grund an die Hand.

Wenn etwa zu Ende des Novembers geſchlachtet wird, und um Lichtmeß, wie gewöhnlich, wenig oder nichts mehr da iſt; ſo ſind innerhalb zween Monaten 300 Pfund Fleiſch verzehret. Setzet, daß dies in einer Familie geſchieht, wo 8 Perſonen zu Tiſche ſind. Wie viel Fleiſch würden dieſe wohl in zween Monaten gegeſſen haben? Die Woche zweymal, jedesmal 5 oder 6 Pfund, ſind 80 Pfund. Dieſe machen, das Pfund à 2½ gr. gerechnet, 8 Rthlr. 8 gr.; und wenn das Pfund Rindfleiſch, wie an den meiſten Orten, zu 2 gr. verkauft wird: ſo hat er für 80 Pfund in 8 Wochen nur 6 Rthlr. 16 gr. Aufwand. Nun aber hat er bey ſeinem Hausſchlachten 30 Rthlr. verthan, und noch überdies alle Wochen anderes friſches Fleiſch, von Schöpſen, Kälbern und Schweinen, dazu holen laſſen. Was hat er alſo erſparet? Denn ich nenne nicht erſparen, wenn Jemand etwas wohlfeiler einkaufet, ſondern wenn einer mit wenigerm eben ſo bürgerlich anſtändig, als der andere mit vielem, haushält. Der Einſchlachter hat demnach in Zeit von zween Monaten ſicher 20 Rthlr. mehr verthan, als er ohne Schlachten würde verthan haben. Woher kömmt das? Er wird beym Ueberfluſſe ein Verſchwender. Wenn er die Hand immer im Beutel haben muß, dann kehret er den Groſchen ſchon eher ein Paarmal um, ehe er ihn ausgiebt. Hat er aber das

 Geld

Geld auf einmal für einen Haufen Fleiſch hingegeben; ſo erinnert er ſich, ſo lange das Fleiſch währet, nicht ſo leicht an den Werth des baaren Geldes. Hiernächſt wiegt ihm der Fleiſcher das Fleiſch fein wirthſchaftlich zu; aber Wirthin und Köchin ſehen ſchon ein Paar Pfund auf und ab bey jeder Mahlzeit nicht an. Wie die Stücken fallen, ſo müſſen ſie in den Topf gethan werden. Und dieſe hat der Hausſchlächter ſchon ſo groß abgetheilet, daß auf den Tiſch allemal das Doppelte von dem kömmt, was ſonſt beym friſch gekauften Fleiſche würde ſeyn aufgeſetzet worden. Es kommen auch gute Freunde. Man muß Schmeckbraten geben. Man muß die Woche ein Paar Tage mehr Fleiſch oder Braten eſſen, weil es da iſt. Es möchte verderben. Man ſchicket auch einem guten Freunde ein Brätchen; denn das Geld iſt einmal weg, und die Gabe Gottes erfordert einen fröhlichen Genuß.

Nach dieſem Anſchlage beurtheile man den Vortheil, wenn das eingeſchlachtete Fleiſch auf drey Monate aushält, und weniger Perſonen in der Familie zu Tiſche ſind. Ferner, wenn man mit Jemand zur Hälfte, oder zum dritten Theile, ſchlachtet. Allemal ſehe man darauf, was in gleicher Zeit für friſches Fleiſch von derſelben Art in der Wirthſchaft würde ſeyn verbrauchet worden. Denn das iſt gewiß: es kann unmöglich Jemand das eingeſchlachtete Fleiſch Tag vor Tag eſſen. Er muß den Wechſel mit anderm Fleiſche, mit Zugemüſe oder Vorkoſt haben. Eben dieſen Wechſel würde er auch erhalten, wenn er ſich das Fleiſch holen ließe, und es grün verſpeiſete, oder ſich in Pökel legete und räucherte. —

Das eingeſchlachtete Fleiſch iſt nicht einmal ſo geſund, als das friſche vom Schlächter. Der größte Theil des aufbewahrten iſt entweder gepökelt, eingeſäuert, geräuchert, oder ſonſt gedörret. Alle dieſe

Arten

Arten Fleiſch ſind hart, unverdaulich, erregen Schärfe, folglich Scorbut und Ausſchlag, wenn ſie häufig genoſſen werden. Sonderlich hat dieſe Wirkung bey Handwerkern ſtatt, die viel ſitzen und wenig ſchwere Arbeit verrichten. — Auch wird beym Einſchlachten an vielen Orten nicht immer die möglichſte Reinlichkeit in Acht genommen. Ein Beyſpiel nehme man an den Eingeweiden. Kaum ſind die Gedärme herausgenommen, ſo werden ſie umgekehret, etwas geſcheelet, mit Salze abgerieben, höchſtens mit heißem Waſſer gewaſchen, und ſodann das eben ſo friſche Gehäck von Lunge, Leber, Fleiſch u. ſ. w. zu Würſten hineingeſtopfet. Die Gedärme ſollten, wie an andern Orten gebräuchlich iſt, (und dieſes geſchieht wirklich in ganz Niederſachſen, Pommern, Mecklenburg, u. ſ. w. wo man keine Wurſt eſſen würde, wenn ſie am Tage des Schlachtens, wie in Oberſachſen geſchieht, geſtopfet wäre) etliche Tage im Waſſer liegen, ſtäts mit friſchem Waſſer verſehen, und erſt darnach zu Würſten verbrauchet werden, (hievon dauren und ſchmecken ſie auch am beſten, wie z. E. an den berühmten Braunſchweiger Mettwürſten zu ſehen) wenn ſich die unreinen garſtigen Theile genugſam herausgezogen hätten. —

Man erſieht leicht, daß ich das Einſchlachten unter allgemeinen Umſtänden überhaupt für nachtheilig, aber für den gemeinen Mittelbürger am allerverderblichſten halte. Der reiche und vornehme Bürger hält es eher aus, und wird dadurch nicht ſo ſehr mitgenommen, als jener. Denn er hat ſchon das grüne Fleiſch lieber, und greift, ſtatt des eingeſchlachteten, mehr nach Wildprät und Geflügel. Daher habe ich Urſache gehabt, meine ſämmtliche Betrachtung auf das Verfahren des Mittelmannes in Städten einzuſchränken. Wer davon ein wenig in der Nähe unterrichtet iſt, wird gar bald erkennen, daß ich die Schlachtkoſten ſehr geringe

angenommen, und doch den erweislichen Schaden daraus gezeiget habe. Was wird erfolgen, wo der Mittelmann jährlich an 100 Thaler und 150 Thaler einſchlachtet, dergleichen die Leipziger Sammlungen für manche Städte in Niederſachſen angeben. Und ſie haben Recht. Denn wo man nur Polniſche Ochſen, oder ſehr ſtarkes Frieslándiſches Vieh zum Schlachten kaufet, da läuft der Aufwand ſehr hoch hinan. —

Dieſer Erweis der Schädlichkeit des Einſchlachtens in Städten wird noch mehr erläutert.

Man muß wider obigen Erweis des Hausſchlachtens in den Häuſern armer und Mittelbürger gar nichts einzuwenden haben; und ich will ihn nur durch einige Zuſätze noch mehr erläutern.

Ich habe oben geſaget, daß man nicht immer von den Fleiſchern in Städten rein ſchmeckendes Pökelfleiſch erlangen könne, weil der Schlächter ſein halb verderbenes Fleiſch, welches er nicht loswerden können, einſalzen muß. Dieſes geſchieht nun in kleinen und in Mittelſtädten, woran das Hausſchlachten der Bürger Schuld iſt. Unterbliebe nun dieſes, und die Bürger wollten ſich überzeugen laſſen, daß ſie gar keinen Profit dabey haben könnten, ſo würden die Schlächter nicht zufälligerweiſe nur Fleiſch einſalzen, ſondern ſie würden ganz mit Vorſatz Rinder ſchlachten, und ſie friſch einſalzen, um die Städte mit dem wohlſchmeckendſten Pökelfleiſche verſorgen zu können.

Der Verfaſſer des vorhin eingeſchalteten Aufſatzes erweiſt die Schädlichkeit des Hausſchlachtens in den Städten auch daraus: daß man mit dem Pökelfleiſche verſchwenderiſch und nicht wirthlich genug umgehe, da man das Fleiſch aus dem Pökelfaſſe nicht nach dem

dem Gewichte, wie vom Schlächter aus dem Scherren, ſondern nach Gutdünken, wie es die Lage des Fleiſches mit ſich bringt, verkochet und verſpeiſet. Das Fleiſch iſt einmal da, man hat Vorrath im Hauſe, man lebet ſo zu ſagen in Vollem. Ueberdem aber muß die Wirthin und die Köchin eine größere Schüſſel mit Pökelfleiſch, als von allem andern Fleiſche, auftragen, weil es ſonſt nicht in die Augen fällt, und zu klein und geringe gegen ein Gericht oder Schüſſel friſches Fleiſch ausfällt.

Das Pökelfleiſch kann nur, wie die Köche ſagen, naturell gekochet und aufgeſetzet werden; das heißt, es muß ganz alleine, ohne Vorkoſt oder Gemüſe, gekochet und aufgeſchüſſelt werden. Die Augen aber ſind keiner kleinen Schüſſeln gewohnt, daher muß ein großer Haufen naturelles Fleiſch zu Tiſche kommen. Das grüne oder friſche Fleiſch wird in den Häuſern armer Bürger, auch des Mittelmannes, ſelten naturell, ſondern mit Kohl, Wurzelwerk, Klößen, Nudeln, Linſen, u. ſ. w. gekochet. Dieſes mit Vorkoſt zuſammen gekochte, und in einer einzigen Schüſſel aufgegebene, friſche Fleiſch kann nun eine recht große Schüſſel, daher auch die Augen, füllen. Man kann unter einem Haufen Kohl, Rüben, u. ſ. w. die Menge des Fleiſches nicht genau ermeſſen, und kluge Hausmütter können ihre Sparſamkeit unter dem Schutze der Vorkoſt meiſterlich verbergen. Dieſes geht nun gar nicht mit dem Pökelfleiſche an, es muß nackend und bloß zur Schau ſtehen, dieſerhalb müſſen ſechs bis acht Pfund Pökelfleiſch nun erſcheinen, da zwey Pfund friſches Fleiſch, in einer Vorkoſt oder Gemüſe, zur Mahlzeit hinreichend ſind. Welche Verſchwendung!

Wenn der Bürger in Städten ſo vieles Pökelfleiſch verſpeiſet, ſo bringt er ſich um ſo viele ſchöne nährende Suppen, die er von jedem Gerichte friſchen

Rindfleiſches haben kann. Denn kein Bettler würde die Brühe vom Pökelfleiſch zur Suppe eſſen können und wollen. Iſt nun dieſes nicht großer Schade für den Bürger, der eine der beſten Suppen durch ſein Pökelfleiſch verlieret? Er kann vielleicht eine andere Suppe, als dieſe vorhergehen laſſen, wenn die Suppe das erſte Eſſen der Mahlzeit ſeyn ſoll? Das kann er, aber mit Verluſt. Er konnte ja ſeine Suppe von ſeinem Rindfleiſche nehmen, wenn es kein Pökelfleiſch geweſen wäre.

Eben ſolchen Verluſt zieht ſich der Bürger bey ſeinen Vorkoſten oder Gemüſen zu. Denn das Pökelfleiſch muß er naturell, oder ohne Vorkoſt, kochen. Aber friſches Rindfleiſch kann er mit allerley Gemüſen kochen und zuſammen eſſen. Der Bürger brauchet keine Butter oder Schmalz an die Vorkoſt zu legen; wenn das Rindfleiſch nur wenig fett iſt, ſo wird der mitgekochte weiße Kohl, Rüben, u. ſ. w. davon ſattſam gefettet. Ja wenn auch in vornehmen Häuſern eigentlich nicht das Fette des Rindfleiſches zum Fettmachen einer Vorkoſt, ſondern nur Butter, gebrauchet wird, ſo bedienet man ſich doch der vom Fette befreyeten Rindfleiſchbrühe, um eine Vorkoſt oder andere Art Speiſen kräftig ſchmeckend zu machen. Manche Vorkoſt kann nicht ſchlechter ſchmecken, wenn es an Rindfleiſchbrühe mangelt, z. E. die Linſen, mit Butter gekochet, haben einen ausnehmend ſchlechten Geſchmack. Aber, mit Rindfleiſchbrühe gekochet, haben ſie den einzig beſten Geſchmack. Iſt es nun nicht ein recht großer Verluſt für den Bürger, (denn wenige wollen doch ſo arm ſeyn, daß ſie mit dem Talge von Pökelfleiſch das Gemüſe fetten ſollten,) daß er ſeine Vorkoſten nicht mit der Brühe des Pökelfleiſches kochen und fetten kann, ſondern dazu Butter nehmen muß? Doch! noch mehr Verſchwendung.

Je öfter und mehr der Bürger Pökelfleiſch ißt, deſto mehr hat er Durſt. Auch diejenigen, die keine Säufer ſind, werden es bemerket haben, daß ſie nach geſalzener Speiſe leicht ein Maaß Getränke des Tages mehr trinken müſſen. Bringt nun, zu der Berechnung des Verfaſſers von obigem Aufſatze, noch ein Maaß Bier mehr, als ſonſt erfordert wird, nach einer Mahlzeit von genoſſenem Pökelfleiſche, mit in Anſchlag: ſo wird die Berechnung der Schädlichkeit des Pökelfleiſches für Bürger noch ſtärker. Und dieſes hat nur noch ſein Beziehung auf Bürger, die ordentlich leben und eben keine Säufer ſeyn wollen.

Aber es giebt Bürger, die gern ſaufen, und dieſerhalb auch gerne ſehr durſtig ſeyn wollen. Dieſe mißbrauchen recht gefliſſentlich das Pökel- und Räucherfleiſch dazu, um ſich vielen Durſt zu erregen, und in ihren Trinkgeſellſchaften tapfer zechen zu können.

Wenn endlich in vorbelobtem Aufſatze geſaget werden, daß der ſtarke Genuß des geſalzenen Fleiſches den Bürgern von einer ſitzenden Lebensart, als Schneidern, Schuſtern u. ſ. w. gar leicht Krätze und Scorbut erregen könne; ſo muß man ſolches als keinen Widerſpruch gegen dasjenige anſehen, was im erſten Theile dieſes Bandes, bey einer diätetiſchen Regel, iſt geſaget worden: daß der Pommer und Weſtphälinger bey ſeinen bekannten groben und hart verdaulichen Speiſen, worunter ſein Pökel- und Räucherfleiſch vornehmlich gehöret, vollkommen munter und geſund ſey. Denn man muß bey dieſen wiſſen, daß ſie unter allen Deutſchen faſt die meiſte vegetabiliſche Koſt eſſen, und ſich gar nicht am Fleiſche einzig und allein ſättigen. Ihre Verkoſt, das Brod mit eingerechnet, kann ſich bey einer Mahlzeit gedachter Völker gegen das Fleiſch leicht wie fünfe gegen ſechſe verhalten; da unſre Bürger das Pökelfleiſch, als eine Leckerſpeiſe, faſt ſo eſſen,

daß

daß ſie zuverläßig ihre halbe Sättigung, oder nicht viel weniger, von dem Pökelfleiſche hernehmen. Man ſieht daher viele Handwerksleute, die mit der Krätze behaftet ſind, und gemeiniglich die fleißigen, ſparſamen und ordentlichen Leute; dagegen die Säuſer und Herumläuſer von eben dergleichen Profeſſion, weil ſie nicht auf der Werkſtätte viel ſitzen, davon frey ſind. Man kann den erſtern Zufall wohl von nichts anders, als von dem zu ſtark gegeſſenen Pökel- und Räucherfleiſch, auch Heringen, und von der zu wenigen Bewegung ſolcher Leute herleiten. Die Schmiede, Zimmerleute, Böttcher, Ackergeſinde in Städten, dieſe alle und dergleichen mehrere, die harte und ſtarke Leibesarbeiten verrichten müſſen, die ſind es auch in unſerm Clima, welchen ein Stück Pökel- oder Räucherfleiſch dienlich, und völlig unſchädlich iſt; wenn ſie zumal viele Vorkeſt oder Gemüſe, gleich den Pommern und Weſtphälingern, eſſen. Und wenn der Mittelmann auf dem Lande oft und gern Pökel- und Räucherfleiſch ißt, ſo führet er keine ſitzende Lebensart, verſpeiſet ſolches Fleiſch auch nicht in kurzer Zeit, ſondern als Dauerſpeiſe die meiſte Jahreszeit hindurch in Abwechſelung mit vielen andern Speiſen; auf welche Weiſe er, beſuge der 15ten diätetiſchen Regel, im erſten Theile dieſes Bandes, auch am geſündeſten lebet und leben kann, wenn bald leicht verdauliche, bald ſchwer verdauliche Speiſen gegeſſen werden, ohne ſich an eine oder die andere Art einzig und allein zu gewöhnen.

Eine zweyte Art, das Rindfleiſch dauerhaft oder zur Dauerſpeiſe zu machen, iſt das Räuchern deſſelben.

Da man in den Haushaltungen, in Anſehung der Nahrungsmittel, auf Veränderung oder Abwechſelung

ſelung derſelben ſehen muß, ſo läßt man es nicht genug ſeyn, von dem eingeſchlachteten Viehe nur allein Pökelfleiſch zu haben; ſondern auch einen Theil des Fleiſches in den Rauch zu hängen, und daraus eine Dauerſpeiſe zu machen. Weil man auf dem Lande nicht grünes oder friſches Fleiſch aus den Städten immer mit Vortheil holen laſſen kann, und dieſerhalb in der Nothwendigkeit iſt, ſelbſt einzuſchlachten, und den Vorrath ſeines Fleiſches ſo lange als möglich dauren oder währen zu laſſen: ſo könnte ſich leicht Jemand ſein Dauerfleiſch müde eſſen, wenn ſolches nur einerley Art ſeyn ſollte. Es iſt daher ſehr rathſam, außer dem Pökelfleiſche auch Räucherfleiſch zu haben, da dieſes letztere, wenn es im Anfange gut behandelt worden, in der Folge wenigere Wartung, als das Pökelfleiſch, erfodert.

In welchem Verhältniſſe aber das Räucherfleiſch gegen das Pökelfleiſch ſeyn ſolle, dieſes läßt ſich für jede Haushaltung eben ſo genau nicht beſtimmen, und man richtet ſich gemeiniglich theils nach der Landesgewohnheit, da z. E. in Pommern und Weſtphalen faſt mehr Räucherfleiſch als Pökelfleiſch geliebet und gegeſſen wird; theils aber in unſern Gegenden nach der Achtung, in welcher dieſes oder jenes Dauerfleiſch in einem Hauſe zu ſtehen pfleget. Daher findet man hier zu Lande, daß einige ihr Fleiſch halb für den Pökel, halb für den Rauch, andere aber bald in mehrerem, bald in geringerem Verhältniſſe beſtimmen.

Es wird angerathen, bey der Geſindeſpeiſung eben ſo, und faſt noch mehr, auf das Räucherfleiſch, als auf das Pökelfleiſch, zu halten.

Wenn man zuvor ſagte, daß man, der Abwechſelung wegen, und um nicht einerley Dauerfleiſch nur immer

immer zu eſſen, beydes Pökel- und Räucherfleiſch in beliebigem Verhältniſſe haben ſolle: ſo ſind Gründe vorhanden, um derentwillen für den Geſindetiſch eben ſo viel, und noch mehr Räucherfleiſch als Pökelfleiſch, gehalten werden muß.

Man hat bey ſeinem Geſinde ſehr darauf zu ſehen, daß es, weil es ſtark arbeiten muß, derbe und gut gegenhaltende Koſt genießen möge; indem es beſſer bey ſolcher Koſt, als bey leicht verdaulicher und zarter Speiſe, aushalten und beſtehen kann.

Nun iſt Pökelfleiſch ſchon an und für ſich ſelbſt zwar keine leicht verdauliche Speiſe. Wenn man aber das Pökelfleiſch in ſolcher Beziehung gegen das Räucherfleiſch hält, ſo findet es ſich, daß letzteres doch noch ſchwer verdaulicher ſey, als erſteres, und dieſerhalb ſich noch länger in dem Magen verweilen müſſe, als das Pökelfleiſch. Es ſind Zeiten, welche dem Geſinde immer ſchwerere Arbeiten aufbürden als ſonſt. In dieſen größern Arbeitszeiten wird nun das Geſinde auch aus diätetiſchen Gründen am beſten berathen, wenn man es gröbere und derbere Speiſen, als ſonſt, eſſen läßt. Wenn nun dem Räucherfleiſche unter allen Fleiſchſpeiſen, mit den Knackwürſten, hierinn der Vorzug zu laſſen iſt, ſo muß man ſeinen größten Vorrath von Dauerfleiſch in geräuchertem Fleiſche beſtehen laſſen.

Es iſt aber auch das Räucherfleiſch aus dieſem Grunde dem Pökelfleiſche vorzuziehen, weil es, wenn es gekochet werden, im kalten Zuſtande länger gut ſchmecket, als das Pökelfleiſch in gleichem Zuſtande.

Das Geſinde muß öfters außerhalb des Hauſes, als z. E. des Winters in den Wäldern beym Holzhauen, ſeine Mahlzeit verrichten. An vielen Orten müſſen die Knechte auf mehrere Tage ihre Speiſen mitnehmen, wenn ſie das Korn an entlegene Oerter

hinfah-

hinfahren, weil man es in der Nähe nicht los werden, oder nicht gut verkaufen kann. In ſolchen und dergleichen Fällen iſt nichts beſſer, als, nächſt geräucherten Würſten, ihnen Räucherfleiſch in den Kober zu ſtecken und mitzugeben, welches ſie gemeiniglich kalt lieber eſſen, als kaltes Pökelfleiſch; wie denn auch auf den Herrentiſchen bemerket wird, daß hier auch die meiſten lieber kaltes Räucherfleiſch, als kaltes Pökelfleiſch, eſſen. Denn es iſt ja Mode, daß wir z. B. ein Stück geräuchertes Hamburger Rindfleiſch, bey großen Ausrichtungen, kalt auftragen, und ſolches zum Putz der Tafel gleich Anfangs, nebſt andern kalt zu eſſenden Speiſen, hinſtellen; welches wir doch mit dem Pökelfleiſche nicht thun, indem es erſt, nach einem oder dem andern Gange von Speiſen, warm aufgetragen und gegeſſen wird.

Noch iſt auch dieſerhalb mehr auf geräuchertes als gepökeltes Fleiſch zu halten, weil die Wartung deſſelben weit leichter iſt, als die Wartung des Pökelfleiſches. Denn wenn es ſeine Zeit in dem Rauche geweſen, und trocken genug geworden, ſo darf man ſelbiges entweder an einen ſichern Ort nur hinhängen, oder einpacken, wie unten gelehret werden ſoll, ſo hat man alles gethan, was zur Wartung des Räucherfleiſches erfoderlich iſt. Man vergleiche aber hiemit, was ſowohl von den Gefäßen zum Pökelfleiſche, als auch von der Wartung deſſelben in den Fleiſchfäſſern, iſt geſaget worden; ſo wird man dieſen großen Unterſchied der Wartung beyderley Fleiſcharten ſich gleich vorſtellen können.

Wenn aber auch vorhin iſt geſaget worden, daß das geräucherte Fleiſch eine ſchwer verdauliche Speiſe ſey, und dieſerhalb zur Geſindekoſt hauptſächlich zu erwählen iſt, ſo meynet man damit das Fleiſch von alten Ochſen. Denn wenn wir uns des Fleiſches von

jungen Ochſen zum Räuchern bedienen, wie oben gewieſen iſt, um es dem Hamburger-Rindfleiſche gleich zu haben; ſo muß man dieſes letztere ſchon als eine weniger ſchwer verdauliche Koſt anſehen, da dieſes Fleiſch ſo ziemlich dem Fleiſche einer geräucherten Ochſenzunge gleich kömmt, die auch von alten Ochſen ein ungleich milderes und zärteres Fleiſch hat, als dasjenige iſt, welches von den nämlichen Thieren geräuchert worden.

Wenn von einem eingeſchlachteten Ochſen ein Theil in den Pökel, der andere aber in den Rauch kommen ſoll, welche Stücken wird man, als die beſten zum Räuchern, erwählen können?

Wenn man für das Geſinde die Fleiſchſtücken zum Räuchern haben will, ſo iſt dabey eben nicht die Frage, welche am beſten dazu auszuſuchen wären. Sieht man aber auf das derbſte Fleiſch, ſo nimmt man es aus den Vordervierteln ſowohl, als aus den Hintervierteln.

Ein anders aber iſt es, wenn es darauf ankömmt, die niedlichſten Stücken, die als Räucherfleiſch am beſten ſchmecken, auszuwählen, und in den Rauch zu bringen. Dieſes ſind nun unſtreitig die Ribbenſtücken und die Bruſtkernen; vorausgeſetzt aber, daß gedachte Fleiſchtheile von einem jungen Ochſen ſeyn, der auf der Weide, oder von grünem Futter im Stalle, fett geworden. Denn von alten, vorhin unter dem Joche abgetriebenen Ochſen haben wir, wie bekannt, immer ſchlechtes Räucherfleiſch, da das Fett ein harter brüchiger Talg, das Fleiſch aber äußerſt zähe, und eine ſehr ſchwer verdauliche Koſt bleiben muß. Von dergleichen Ochſen ſollte man für den Tiſch des Mittelmannes gar kein Räucherfleiſch machen, ſondern es nur einpökeln;

pökeln; weil es durch das Räuchern noch zäher und ſchwer verdaulicher wird, da es durchs Einpökeln noch ſo mittelmäßig ausfallen kann.

Wenn man die vorbenannten Stücken zum Räucherfleiſch als die niedlichſten erwählet, ſo muß man ſie lieber groß als klein hauen laſſen. Denn je größer das Stück iſt, deſto mehr wird die Tafel dadurch geſchmücket. Geſetzt aber auch, daß man mit dergleichen Stücken eben die Abſicht nicht hätte, Gaſtſpeiſe daraus zu machen, ſo verliert man an dergleichen großen Räucherſtücken doch nichts; weil das Räucherfleiſch, wie vorhin geſaget worden, lieber kalt als warm gegeſſen wird. Man kann ein großes Stück geräuchertes Rindfleiſch nach und nach, wenn es einmal auf dem Tiſche geweſen, und angegeſſen worden, immer wieder bey folgenden Mahlzeiten aufſetzen, wie man mit einem gekochten geräucherten Schweineſchinken zu thun pfleget, welcher ſo lange von Tage zu Tage neben andern Speiſen aufgeſetzet wird, bis er verzehret iſt.

In Anſehung der Bruſtkernen iſt noch zu gedenken, daß ſie in einigen Häuſern faſt lieber aus dem Pökel gegeſſen werden. Sie erhalten ſich aber doch länger bey ihrem guten Geſchmacke, wenn ſie geräuchert werden. Leget man alſo ſeine Bruſtkernen in das Pökelfaß, ſo laſſe man ſie nicht zum allerletzten Stücke des Pökelfleiſches, in Anſehung der Verſpeiſungszeit, werden; da ſie um der darinn befindlichen Knochen und Knorpel willen leicht anlaufen, und ihren ſüßen Geſchmack verlieren können. Ueberhaupt muß man bey allem Räucherfleiſche bemerken, daß es für den Herrſchaftstiſch nicht allzu lange bis in den ſpäten Sommer hinein aufzubewahren, weil es von der Luſt mit jedem Tage mehr ausgetrocknet und ſaftlos gemachet wird; es wäre denn außerordentlich fett, indem das Fett vor dem Austrocknen ſchützt, wie ſolches an Schinken von gut

gemäſteten Schweinen bemerket wird. Man nehme daher Rückſicht auf fettes Räucherfleiſch, wenn es lange dauern und am Werthe nichts verlieren ſoll.

Das Rindfleiſch, welches in den Rauch kommen ſoll, muß zuvor eingeſalzen werden.

Obgleich der Rauch gewiſſe Salztheilchen enthält, welche in das Räucherfleiſch hineindringen, ſo geſchieht dieſes doch nur nach und nach, und nicht in ſolcher Maaße, daß das Angehen des Fleiſches zur Fäulniß vom Anfange an könnte abgehalten werden. Das Fleiſch verdirbt völlig, wenn es ohne Salz in den Rauch kömmt. Die gewöhnlichen Arten aber, das Fleiſch zum Räuchern einzuſalzen, ſind folgende:

Das in Stücken zerhauene Fleiſch wird mit Salz, worunter Salpeter in gehörigem Verhältniſſe gemiſchet iſt, beſtreuet, und hierauf in eine Wanne hingeleget. Das aufgeſtreuete Salz wird von der austretenden Feuchtigkeit des Fleiſches aufgelöſet und zerſchmolzen. Mit dieſer ſo entſtandenen Salzlake muß man das Fleiſch zum öfterſten begießen, um deswillen man auch die Wanne auf der einen Seite, mittelſt eines untergelegten Steines, erhöhet: damit die Salzlake zuſammenlaufe, und aus ihrer Vertiefung bequem herausgeſchöpfet, und das Fleiſch damit begoſſen werden könne. Man läßt das Fleiſch, wenn es auf beſagte Weiſe gewartet worden, einige Tage in der Wanne ſo liegen, worauf es in den Rauch gebracht wird.

Es läßt ſich für dieſe Behandlungsart des Fleiſches keine genaue Friſt von Tagen oder Wochen anſetzen, da es hiebey lediglich auf die Temperatur oder Beſchaffenheit der Witterung ankömmt. Denn je gelinder die Witterung iſt, deſto früher muß man mit dem Fleiſche zum Aufhängen in den Rauch Anſtalt machen,

machen, damit es nicht in der Wanne anfaule, und einen älterichten Geſchmack in den Rauch bringe. Man erinnere ſich hiebey, was man bey dem Pökelfleiſche geſaget hat, nämlich, daß der freye Zugang der Luft zum Fleiſche, und das Lockerliegen deſſelben, eine ſchnelle Fäulniß bringe, und dieſes um deſto eher, je mehr die Witterung gelinde iſt. Bey gelinder Witterung muß man daher des Tages ſein Fleiſch zum öftern mit Salzlake begießen, und wenn ſolches einige Tage geſchehen, es herausnehmen und in den Rauch bringen. Wartet man denn zu lange damit, ſo bringt man leicht faules Fleiſch in den Rauch.

Einer meiner Freunde erlitt von ſolcher Verſpätung des Fleiſches in einem gelinden Herbſte durch ſeine junge und unerfahrne Ehegattin keinen geringen Schaden. Er hatte eine große Wirthſchaft in einem ſehr theuren Jahre angefangen, und einige große fette Moldauer Schweine gekaufet, um davon die Speckſeiten zu räuchern. In einem gelinden Herbſte hatte die junge Hausmutter die Speckſeiten an die ſechs Wochen und darüber in der Wanne liegen laſſen, und noch wohl obendrein das Begießen mit Salzlake nicht oft genug beſorget. Es ſollte in meinem Hauſe geräuchert werden, weil es dem Freunde zur Zeit an Gelegenheit dazu in ſeiner Wohnung mangelte. Da die Speckſeiten in mein Haus kamen, ſo ward daſſelbe mit dem unerträglichſten Geſtanke erfüllet, und die Fäulniß hatte bereits die Schwarte des Specks ſo aufgelöſet und weich gemacht, daß die ſo genannten hölzernen Fleiſchſpieße an dem gewöhnlichen Orte, wo man ſie durchſticht, um ſie daran hängen zu laſſen, die Seiten nicht tragen konnten; indem die an und für ſich dicke Schwarte, wie Pappe, davon zerriſſen ward. Ein lehrreiches Beyſpiel für manche Hauswirthinnen, welche nicht

immer Rückſicht genug auf die Witterung, bey ihrem in den Rauch zu hängenden Fleiſche, nehmen.

Auf der andern Seite kann man fehlen, wenn zu kalte Witterung einfällt, daß das Fleiſch friert, nachdem zwar das Salz geſchmolzen, und in Lake zuſammengegangen iſt. Denn wenn nun ſchon das vom Froſte hart gewordene Fleiſch noch mit Salzlake begoſſen wird, ſo kann ſie doch nicht mehr eingreifen und das Fleiſch durchdringen. Das Fleiſch, in dieſem Zuſtande in den Rauch gehangen, kann leicht abſchmeckend werden, da ihm durch das Einſalzen keine Genüge geſchehen können. Kann man in der kältern Jahreszeit ſein zum Räuchern beſtimmtes Fleiſch nicht in einem Keller halten, wo es nicht friert: ſo ſollte man es wenigſtens in einer Kammer haben, die mit einem Ofen verſehen, und ganz gelinde geheizet werden kann, aber nur eben ſo viel, daß Froſt oder Eis vom Fleiſche abgehalten werde.

Um nun einem oder dem andern gedachter Zufälle zu entgehen, haben einige die Gewohnheit, das Fleiſch, ehe es noch ſeine Wärme verloren hat, mit Salz zu beſtreuen, und ſobald es zergangen, in den Rauch zu hängen, und ſo lange darinn zu laſſen, bis es getrocknet iſt.

Noch iſt bey einigen der Gebrauch, daß ſie Corianderſaamen und Wacholderbeeren gröblich zerſtoßen, und ſolche auf die Lagen oder Schichten des Fleiſches in der Wanne ſtreuen, und vermeynen dadurch dem Fleiſche einen beſſern Geſchmack beyzubringen. Hat man daran Gefallen, ſo muß man der Sache doch nicht zu viel thun, und von dieſen Gewürzen allzu viel nehmen; da es beſonders von dem Coriander leicht zu ſtark ſchmecken, und ſeinen natürlichen Fleiſchgeſchmack ganz verlieren kann.

Man-

Mancherley Arten des Holzes, deſſen man ſich zum Räuchern des Fleiſches bedienet.

Es iſt nicht zu leugnen, daß der Rauch, von dieſer oder jener Art des Holzes, dem Fleiſche ſich nicht in etwas ſollte abſchmecken laſſen, wie ſolches z. B. an demjenigen Fleiſche zu ſpüren iſt, welches im Rauche von Wacholdernreiſig iſt getrocknet worden; daher dieſes Reiſig von vielen für das beſte zum Räuchern des Fleiſches angegeben wird. An den wenigſten Orten aber kann man eine Wahl unter dem Holze anſtellen, weshalb Jedermann dasjenige nehmen muß, welches er ſeines Orts haben kann.

In den Seeſtädten, wo ſich beſondere Leute, vornehmlich die Packer, Markthelſer u. ſ. w. insbeſondere damit abgeben, räuchert man das Fleiſch meiſt mit Spänen von Eichenholze, und mit den Stücken von altem Schiffsholze, welches leßtere, bekanntermaßen, bey Erbauung und Kalfatern der Schiffe, mit Pech ſtark überzogen wird.

Wo man nun kein Eichen- Tannen- oder Fichtenholz zur Feuerung hat oder haben kann, da muß man denn freylich mit Ellern, Birken, Büchen u. ſ. w. ſein Fleiſch räuchern. Da aber einige vermeynen, das Räucherfleiſch nehme von dem Eichenholze einen guten Geſchmack an, ſo darf man nur, wenn man das Holz von Eichen ſelbſt nicht haben kann, die im Herbſte abfallenden Blätter von den Eichen ſich ſammlen und aufbewahren, und von ſolchen Blättern einen Rauch machen. Doch müſſen dieſe Blätter nicht zu trocken, ſondern etwas feuchte ſeyn, damit ſie nicht in Flamme gerathen, ſondern einen lange anhaltenden Schmauch von ſich geben. Dieſerhalb werden ſie, falls ſie zu trocken ſind, ein wenig mit Waſſer angeſprenget, und unter einander gemenget, damit überall

einer hervorbrechenden Flamme vorgebeuget werde. Man kann auch mit allen Blättern von Fruchtbäumen aus den Gärten ſo verfahren, um gleich in den erſten Tagen, da das Fleiſch in den Rauch gekommen iſt, einen ſtarken Schmauch zu machen. Zu gleichem Zwecke dienen alle kleine Holzſpäne, auch Sägeſpäne von den Holzplätzen oder Holzkammern, wo Holz gehauen oder geſäget wird. Auch dienet hiezu alles faule Holz von Weiden, Rüſtern, Ellern und allerley Bäumen, wie und wo man ſie haben kann. Diejenigen aber, welche das Reiſig vom Wacholderbaum für das beſte zum Räuchern halten, und es doch ihres Orts nicht haben, oder haben können, mögen ihrem Fleiſche zur Gnüge helfen, wenn ſie, wie eben bereits geſaget worden, gröblich zerſtoßene Wacholderbeeren über die Fleiſchlagen, wenn das Fleiſch eingeſalzen wird, herſtreuen.

Das Fleiſch muß nicht allzu lange im Rauche gelaſſen werden.

Wenn das Fleiſch allzu lange im Rauche iſt, ſo muß es nothwendig hart werden. Hiemit aber wird dem Räucherfleiſche ein großer Fehler zugezogen, wenn es für den herrſchaftlichen Tiſch ſeyn ſoll. Denn für den Geſindetiſch kann man wohl die Abſicht haben, hartes Fleiſch im Rauche zu erlangen, indem dergleichen Leuten, die ſtarke Leibesarbeit verrichten, eine ſchwer verdauliche Speiſe gar nicht undienlich iſt. Aber für den Tiſch der Herrſchaft dergleichen Fleiſch zu dörren oder vielmehr zu erhärten, iſt allemal ein Fehler, womit zugleich der gute Geſchmack des Räucherfleiſches vertrieben wird. Denn da das allzu lange Räuchern des Fleiſches allen Saft völlig heraustreibt, ſo gewinnt das Fleiſch davon den ſo genannten holzigten Geſchmack,

das

das heißt, es ſchmeckt beynahe wie Holz, und iſt ganz kraft- und ſaftlos.

Man kann ſo genau die Tage des Räucherns nicht beſtimmen, und ſagen: ſo und ſo viel Tage ſoll das Fleiſch nur im Rauche hängen. Denn die Witterung und die Menge des Rauches kommen hier gar ſehr in Anſchlag.

Die Witterung kann machen, daß das Fleiſch bald früher, bald ſpäter genug Rauch haben kann. Denn ob zwar der Rauch an und für ſich wärmet, ſo kann doch, wenn es draußen ſtark friert, der Rauch nicht ſo gut und geſchwinde eingreifen, als bey gelinder Witterung, da es wenig oder gar keinen Froſt giebt. Es kann manchmal gar geſchehen, daß das erſt in den Rauch gekommene Fleiſch in den Wintermonaten wohl noch in der Feuermauer, oder in der Rauchkammer, hart friert; da denn der Rauch gar nicht einwirken könnte. In dieſer Abſicht würde die auf einem allgemeinen Fuße genommene Zahl der Räuchertage trügen.

Hiernächſt machet auch die Menge des Rauches und deſſen längerer oder kürzerer Aufenthalt in der Rauchkammer, Feuermauer oder Schorſtein keinen geringen Unterſchied für die Zahl der Tage aus. Wenn Tag und Nacht Rauch in der Küche für den Schorſtein unterhalten, oder der in die Rauchkammer eingegangene Rauch gut eingeſchloſſen, und zuſammengehalten wird, ſo muß hievon das Fleiſch ungleich geſchwinder trocknen, als wenn nur etwa des Tages, aber nicht des Nachts, oder bey Tage, bald ein ſtärkerer, bald ein ſchwächerer Rauch, etwa nur nach Gelegenheit des Kochens in der Küche, unterhalten wird.

Es wäre daher etwas vergebliches, wenn man eine gewiſſe beſtimmte Zahl der Tage für das Räucherfleiſch zu einem allgemeinen unbetrüglichen Maaßſtabe feſt ſtellen wollte. Man muß ſich daher in Anſehung

des Fleiſches nur die Hauptregel machen, daß das Fleiſch zwar in etwas trocken, durchaus aber nicht hart werden ſolle. Verlieret man nun dieſe Regel nicht aus dem Geſichte, ſo muß man die Beſchaffenheit der Witterung und die Menge des Rauches zu beurtheilen wiſſen, das Fleiſch öfters beſehen, oder beſehen laſſen, auch wohl etwas davon kochen, und alſo durch Sehen und Schmecken zugleich ausfinden, ob das Fleiſch genug Rauch haben könne. Ganz trocken darf das Fleiſch im Rauche eben nicht geworden ſeyn, da man es in die Verrathskammer, oder an die Luft, hinhängen, und vollends kann nachtrocknen laſſen.

Es muß daher die Hauptſorge der Hausmutter dahin gehen, das Fleiſch mit dem Rauche recht zu treffen, und ſich vorzuſehen, daß das Fleiſch nicht zu Holze geräuchert, und in eine ſchlechte, weniger ſchmackhafte, Speiſe verwandelt werde.

In dem leipziger Intelligenzblatte vom Jahre 1771. St. 16. lieſt man eine Beantwortung der Frage wegen Bewahrung des geräucherten Fleiſches vor den Milben. Hier heißt es ſo: Wie die Würmer ſowohl abzuhalten, als das Austrocknen des Fleiſches, daß es nicht zähe oder holzicht werde, zu verwehren ſey, hat der Poſtmeiſter in Bomte vor Oßnabrüg alſo gewieſen: Man räuchert daſelbſt das Fleiſch ſehr wenig, daher es auch ſo ſchön gelb ausſieht, und nicht ſo bitter ſchmecket, wie hier zu Lande. Die Würſte werden nur vier und zwanzig Stunden, und wenn ſie ſehr dick ſind, höchſtens zwey Tage in den Rauch gehangen, hernach aber mehr an der Luft getrocknet. (Hier wird vorauszuſetzen ſeyn, daß die Würſte in einem beſtändigen Rauche, und auch bey keinem ſtarken Froſte, in dem Rauche gehangen haben.)

Das

Das gar zu ſtarke Räuchern in Sachſen machet das Fleiſch zähe und holzicht. Um das Fleiſch vor Milben zu verwahren, ſpündet man es in Weſtphalen, zu Ende des Aprils, in Tonnen ein; um die Luft abzuhalten. So läßt man es den ganzen May hindurch ruhen, als welcher allein vor den gefährlichſten wegen Zeugung der Milben gehalten wird. Nach Ende des Mays aber hängen die Weſtphälinger ihr geräuchertes Fleiſch in ihre ſehr luftige Vorhäuſer ganz frey. Wenn man bey uns gute Rauchkammern machte, ſo könnte es vielleicht hier beſſer ſeyn. —

Mir ſind in hieſiger Gegend Häuſer bekannt, welche keine Rauchkammern haben, und ihr Fleiſch, Würſte und Speckſeiten nicht in der Feuermauer oder in dem Schorſteine, ſondern außerhalb deſſelben in der Küche, an eine Seite derſelben, hinhängen. Da nun hier ſolches Fleiſch nicht über dem Feuerheerde oder den Heizlöchern der Kachelöfen hängt, die etwa in der Küche geheizet werden müſſen, ſo werden ſie nur wenig und gelinde vom Rauche berühret. Dieſerhalb kann es deſto länger in der Küche hängen bleiben; ohne zu beſorgen, daß es der Rauch verhärten werde. Auch iſt dieſe Art zu räuchern wegen einer Feuersgefahr ſehr anzurathen. Denn wenn eine Feuermauer, wie öfters geſchieht, in Brand geräth, und das Feuer die Speckſeiten oder das fette Fleiſch ergreift, ſo iſt kein Retten vorhanden, und ein aus dem Schorſtein herausfliegendes Stück Fleiſch, oder eine Speckſeite, kann bald das Feuer weit und breit in Dörfern und Städten umhertragen. Wenn aber das Räucherfleiſch außerhalb der Feuermauer, weit vom Küchenheerde und Ofenlöchern entfernet, an der davon entlegenſten Seite der Küche hängt, ſo iſt es außerhalb des Umfanges eines leicht entzündbaren Schorſteins, und kann auch, da es niedrig hängt, und faſt von einem großen Menſchen mit

der Hand ergriffen werden kann, bey einer Feuersbrunſt gar ſchnelle mit den Stäben, mittelſt deren es auf den Rauchſtangen ruhet, zu Boden geworfen und über Seite getragen werden.

Aufbewahrung des Fleiſches, nachdem es aus dem Rauche genommen worden.

In vielen Häuſern, die mit Rauchkammern, worinn das Fleiſch geräuchert wird, verſehen ſind, bedienet man ſich eben derſelben, um das Fleiſch aufzubewahren; weshalb man keinen Rauch weiter zuläßt, indem das Loch, wodurch der Rauch eingelaſſen wird, mittelſt eines Schiebers von ſtarkem eiſernen Bleche verſchloſſen werden kann. Das Fleiſch hält ſich in dieſen finſtern Kammern ganz gut, da man allenfalls, wenns Noth thut, von Zeit zu Zeit ein wenig Rauch, zur Abhaltung der Milben, zulaſſen kann.

Es wäre aber dieſe Art das Fleiſch aufzubewahren doch nicht anzurathen, weil ſie in Feuersbrünſten immer noch ſehr gefährlich iſt. Zwar werden dieſe Rauchkammern gemeiniglich ſo feuerfeſte angeleget, daß die Wände derſelben entweder gemauert, oder, wenn ſie von Holze abgebunden, tüchtig mit Lehm verkleidet ſind, auch der Boden mit einem guten Eſtriche verſehen werden, weshalb eine ſolche Rauchkammer, wenn ein Rauchfang brennt, und die Rauchkammer verſchloſſen iſt, wider Feuersgefahr fürs erſte wohl geſichert bleibt. Allein dieſes iſt nur zu verſtehen, wenn die Flamme des Rauchfanges gelöſchet oder gedämpfet werden kann. In dieſem Falle nun ſind die Rauchkammern wohl zu entſchuldigen. Wenn aber ein Haus in völligen Brand geräth, daß die Rauchkammer einſtürzen und aus einander gehen muß, ſo wird das Fleiſch von der Flamme ergriffen, fortgetragen, und entlegene Gebäude

Gebäude davon angezündet, daß man vielmals Feuer an mehrern Stellen eines Ortes aufgehen ſieht, wo man es nicht hätte vermuthen können. Man muß gar nicht glauben, daß nur allein Speckſeiten aus einem brennenden Schorſteine herausfliegen, und die Flamme umhertragen. Dieſes thun auch die Würſte und das Räucherfleiſch von Rindern. So gar Brod brennet und fliegt umher. Dieſerhalb ſollte man, um der Sicherheit willen, kein Räucherfleiſch in Rauchkammern aufbewahren, und diejenigen Oerter vorziehen, welche in der untern Gegend eines Gebäudes ſind, die oberhalb Decken haben, deren zuſammenſtürzender Schutt, wenn ein Gebäude völlig im Brande iſt, das Fleiſch bedecket, und kein Ausfliegen über ſich in die freye Luft verſtattet.

Die vorhin beſchriebene Art der Weſtphälinger, das Räucherfleiſch aufzubewahren, iſt weit ſicherer; ingleichen diejenige, die hin und wieder bey den Bauersleuten auf manchen Dörfern angetroffen wird. Sie ſind nämlich darauf gefallen, da ſie ihr Räucherfleiſch wider Milben, Maden, Mäuſen, Ratzen und Fledermäuſen theils nicht wohl ſichern können, theils auch, um das Fleiſch länger daurend zu machen, daß ſie es in ihre Kachelöfen, welche des Sommers nicht geheizet werden, hineinpacken, und, nachdem dieſes geſchehen, das Ofenloch mit Lehm und Steinen verſchließen. Von Zeit zu Zeit öffnen ſie das Ofenloch, um einen Theil ihrer Dauerſpeiſen hervorzulangen, worauf ſie es wieder ſorgfältig zulehmen. Dieſe Art, das Räucherfleiſch aufzubewahren, kann nicht genug den Einwohnern der Dörfer empfohlen werden, weil ſich das Fleiſch in den Kachelöfen aufs allerbeſte hält, und in Feuersbrünſten gar keinen Schaden anrichtet. Und auf dieſen großen Nutzen dieſer Aufbewahrungsart des Räucherfleiſches ſollte man überall gar ſehr Bedacht neh-

nehmen; wenn man ein wenig Geſchichte von ganz abgebrannten Dörfern ſich bemerken wollte. Der umherfliegende brennende Speck, Fleiſch und Würſte haben an mehrern Stellen des Orts gezündet gehabt, daß man daher nicht genug löſchen, und Gegenanſtalten wider das Feuer hat machen können.

Auch iſt dieſes eine, den Häuſern des Mittelmannes beſonders zu empfehlende, Aufbewahrungsart des Räucherfleiſches, die ich auch ſchon vor einigen Jahren in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte bekannt gemacht habe: daß man das Fleiſch in Aſche einlege und verpacke. Wenn nämlich das Fleiſch aus dem Rauche genommen, und in einer luftigen Kammer zum Nachtrocknen bis in den April hinein aufgehänget worden iſt, ſo muß man recht trockne Aſche ausſieben, um alle darinn befindliche Kohlen herauszubringen. Mit dieſer Aſche beſtreuet man nun jedes Stück Fleiſch, Wurſt und Speckſeite recht dicke, leget es in einen hölzernen Kaſten eines über das andre hin, läßt es hierinn den Sommer hindurch liegen, und verſpeiſet ein Stück nach dem andern. Hier wird keine Milbe, keine ſo genannte Speckmade u. ſ. w. das Fleiſch oder Speck verzehren oder angreifen. Das mit Aſche dick belegte Fleiſch erlangt hier die längſte Dauer; Speck und Schinken behalten in Anſehung ihres Fettes die ſchöne Weiße, welche ſonſt, wenn ſie irgend frey hängen, leicht verſchießt, und ſich aufs Gelbe zieht. Der Kaſten muß aber nirgends Ritzen oder Löcher haben, daß Mäuſe und Ratzen einen offenen Zugang wo haben könnten. Dieſerhalb muß er auch mittelſt eines wohl paſſenden Deckels gut verſchloſſen werden, weil ſonſt vorgedachtes Ungeziefer noch größere Verwüſtung unter dieſem Dauerfleiſche anrichten würde, als die Milben und Maden, denen man es durch Einlegen in Aſche hat entziehen wollen. Dieſer

ſer ſo eingelegte und verſchloſſene Fleiſchvorrath wird in eine Kammer hingeſtellet, die weder zu feuchte noch zu warm ſeyn muß. Nicht zu feuchte, damit ſich nicht Feuchtigkeit in die Aſche hineinziehe, (denn Aſche zieht Feuchtigkeit an ſich) und die Dauer des Fleiſches nicht verkürzet werde. Aus dieſer Urſache muß nun auch kein ſolcher Fleiſchkaſten in den Keller hingeſetzet werden, weil hier noch mehr Feuchtigkeit in die Aſche hinübergehen könnte. Wenn man die Wahl haben kann, ſoll auch die Kammer, wo das in Aſche gelegte Fleiſch aufbewahret wird, nicht zu warm ſeyn. Denn eine zu große Wärme würde das Fleiſch auch nicht zu ſeiner längſten Dauer gelangen laſſen.

Endlich iſt auch dieſe Aufbewahrungsart des Fleiſches bey Feuersbrünſten nicht gefährlich, da es in Kammern aufbehalten wird. Man hat es in Kaſten zuſammengepacket, daß man es bey Feuersgefahr gar bequem und geſchwinde, zu ſeinem eignen Vortheil, aus dem Hauſe bringen und retten kann, da es überdem, wenn auch ſchon Feuer in der Kammer iſt, ſo leicht nicht zünden kann, nachdem es überall dicke mit Aſche überſtreuet worden.

Uebrigens iſt noch zu erinnern, daß das in Aſche zu legende Fleiſch, vor dem Einpacken und Beſtreuen mit Aſche, mit Strohwiſchen wohl abgerieben werden müſſe, damit alle an der Oberfläche deſſelben befindliche Feuchtigkeit weggenommen werde. Beym Wiederherausnehmen aus dem Aſchenlager wird nicht nur die anſitzende Aſche mit einem Flederwiſche, oder noch beſſer mit einem Borſtwiſche, abgekehret, ſondern auch mit Waſſer abgewaſchen. Sind es Würſte und Schinken, welche roh und ungekochet auf den Tiſch gegeben werden, ſo muß letzteres in Zeiten geſchehen, damit die von dem Abſpülen mit Waſſer zurückgebliebene Feuchtigkeit könne abgetrocknet ſeyn; oder man muß dieſe

dieſe Räucherſpeiſen, nach dem Abſpülen, mit einem Tuche abtrocknen, damit ſie nicht naß auf den Tiſch kommen.

Die Einſäuerung des Fleiſches und derſelben verſchiedene Arten.

Außer dem Einpökeln und Räuchern des Fleiſches kann man auch das Fleiſch durchs Einſäuren eine Zeitlang erhalten. Man geht hiebey nicht auf einerley Weiſe zu Werke. Die gewöhnlichſten Einſäuerungsarten ſind folgende:

Man leget einige Stücken Fleiſch, wenn ſie mit Waſſer abgeſpület und von allem Blute ſind gereiniget worden, in ein Gefäß von Steingut, oder, wenn es vieles Fleiſch iſt, in ein Faß von Eichenholz, und gießt bloßen Biereſſig auf, daß das Fleiſch davon völlig bedecket ſey. Sollte der Eſſig ſeine Säure mit der Zeit verlieren, ſo muß man ihn abgießen, und andern guten Eſſig wieder darauf gießen; und dieſes wiederholen, wenn das Fleiſch lange erhalten werden ſoll.

Da man das einzuſäurende Fleiſch gemeiniglich nur aus der Keule oder den Lenden nimmt, ſo klopfen es einige wohl, wenn es bald gegeſſen werden ſoll, vor dem Einlegen in Eſſig, damit das Fleiſch, wenn es nämlich von alten Ochſen iſt, fein mürbe werde, und der Eſſig gut eindringen möge; welches Klopfen des Fleiſches auch wohl mit dem Fleiſche geſchieht, wenn es in den Pökel oder Rauch kommen ſoll. Doch bedarf, wie geſaget, das Fleiſch von alten Ochſen nur ſolcher Vorbereitung, indem das Fleiſch von jungen Ochſen ſchon zart und milde genug iſt, wenn es zumal nicht mager, ſondern fett, ausfällt. Die gemeinen Eſſigbraten, die aus der Keule genommen werden, ſäuret man auf obbeſchriebene Weiſe auch nur ein.

Eine

Eine andre Art, das Fleiſch durch Einſäuren zu erhalten, iſt dieſe: daß man daſſelbe in den Keſſel leget und bis zum Schäumen ſiedet. Sobald man den Schaum gewahr wird, nimmt man es aus dem Keſſel wieder heraus, reibet es mit Salz und zerſtoßenen Wacholderbeeren, aber nicht zu ſtark, und läßt es abkühlen. Iſt das Fleiſch kalt, ſo leget man es in ein Fäßchen, ſtreuet Roßmarin, Lorbeerblätter und Mayeran dazwiſchen, und gießt Eſſig und Wein darauf, daß die Brühe darüber ſtehe; ſetzet es an einen kühlen Ort hin, wo es aber nicht frieren muß. Dieſe Behandlungsart des Rindfleiſches kann ſowohl dieſes, als das Schöpſenfleiſch und Wildprät, an die ſechs Monate erhalten. Man muß aber dergleichen eingeſäuertes Fleiſch vor dem Verſpeiſen einwäſſern, damit es nicht zu ſauer ſey. Will man aber von dieſem ſo eingeſäuerten Fleiſche einen Braten machen, ſo muß er nach der Einwäſſerung ein wenig eingeſalzen werden. Der Braten wird recht mürbe und gut ſeyn.

Eine dritte Art, das Fleiſch einzuſäuren, iſt dieſe: Es wird das Fleiſch in einen Topf von Steingut geleget, wohl gepfeffert, guter Weineſſig darüber gegoſſen, und mit Steinen wohl beſchweret. Salz muß nicht dazu kommen, und man ſetzet es in den Keller, da es auch im Sommer einige Monate hindurch gut bleiben wird; wenn es um dieſe Jahreszeit eingelegt worden. Mit Wildprät und Hammelfleiſch kann man eben ſo verfahren.

Die vierte Art, Fleiſch durch Einſäuren haltbar zu machen, iſt: wenn man es mit weißem Biereſſig ſiedet, Fleiſch und Eſſig darauf kalt werden läßt, und ſodann in einen Keller ſetzet, wo es an die zehen Wochen dauern kann. Die großen Knochen aber muß man aus dem Fleiſche herausnehmen; denn wenn man dieſe daran läßt, ſo hat man ſich keiner ſo langen Dauer-

zu gewärtigen. Man kann auch das Wildprät auf gleiche Weiſe behandeln.

Es darf wohl kaum erinnert werden, daß man alles dieſes auf eine oder die andere Art eingeſäuerte Fleiſch nicht anders, als mit ſäuerlichen Brühen zurichten kann. Auch kann ſolches Fleiſch, wenn es nach den drey letzten Arten eingeſäuert iſt, in Paſteten gebrauchet werden, als welches ſowohl mit Rindfleiſch als Wildprät und Schöpſenfleiſche geſchehen kann.

Wie läßt ſich das Fleiſch auch im Sommer einige Tage hindurch friſch erhalten?

Außer vorgedachten Arten, das Fleiſch lange Zeit durch Einpökeln, Räuchern und Einſäuern zu erhalten, iſt es beſonders zur Sommerszeit auf dem Lande daran gelegen, daß man friſches Rindfleiſch auf einige Tage, in ſeinem erſten natürlichen Zuſtande, erhalte; um es theils zur Suppe und Potage noch gebrauchen zu können; theils es aber naturell, oder mit mancherley Vorkoſten, kochen zu können.

Eisgruben ſind wohl unſtreitig am dienlichſten, das darinn gehängte Fleiſch zur Sommerszeit auf einige Wochen gut zu erhalten, da dergleichen aber von den wenigſten gehalten werden können, ſo packet man das Fleiſch in ein Gefäß von Steingut oder von Holz, deſſen Deckel wohl verpicht werden muß, daß kein Waſſer durchdringen kann. Ein ſo verpichtes Gefäß wird in einen tiefen Brunnen, der recht kühl ſeyn muß, in die Tiefe heruntergelaſſen, nachdem es an einem Stricke befeſtiget worden, um es zum Gebrauche wieder hervorziehen zu können. Mühſamer iſt es, wenn ein dergleichen mit Fleiſch gefülltes Gefäß in tiefer kühler Erde, wo keine Sonne die Oberfläche treffen kann, eingegraben wird.

Wenn

Wenn man kühle Keller oder Gewölbe hat, ſo kann man des Sommers wohl auf einige Tage darinn ſein friſches Fleiſch erhalten. Man packet es in zu verdeckende Gefäße, beſtreuet auch wohl das Fleiſch mit gröblich zerſtoßenem Pfeffer und Ingwer, und beleget es mit friſchen Brennneſſeln. Die Gefäße des Fleiſches muß man ſo genau verdecken, daß keine Fliegen hineinkommen und Maden erzeugen können.

In ſo genannten Fliegenſpinden, welche an einem kühlen oder luftigen Orte aufgehänget ſind, läßt ſich das Fleiſch zur Noth gleichfalls einige Tage friſch erhalten. Es iſt aber eine Fliegenſpinde ein kleines, von großen und weiten Latten zuſammengeſchlagenes, und mit grober nur loſe oder weitläuftig gewirkter Leinewand überzogenes, laternförmiges Behältniß, welches verſchloſſen werden kann; und deſſen man ſich bedienet, allerley Speiſen hineinzuſetzen. Man muß zuſehen, daß keine Fliegen bey Eröffnung einer ſolchen Fliegenſpinde hineinkommen, und ſeinen Nutzen vereiteln.

Unter allen Getraidearten hält ſich der rohe ungeſtampfte Hirſen am kühleſten, daher er in ſeinen Haufen oder Tonnen, worinn er aufbewahret wird, viele Jahre gut bleibt; ohne daß man ihn, wie anderes Getraide, rühren oder umſchippen dürfe. Es dauren daher die hineingeſetzten Eyer ſo gut in dem Hirſen, und man kann auch friſches Fleiſch hineinlegen, um es einige Tage länger friſch haben zu können. Dieſerhalb muß man das Fleiſch in eine Serviette oder Leinentuch ſchlagen, damit die Körner ſich nicht ans Fleiſch hängen mögen. Man könnte es zwar in einem Topfe in den Hirſen hineinſetzen, man hat aber gefunden, daß das Fleiſch, wenn es in ein leinen Tuch eingebunden worden, ſich doch beſſer halte; welches ohne Zweifel daher kömmt, weil die unmittelbar an das Tuch ſchließenden Körner ihre natürliche Kühle beſſer in das

Fleiſch können hinüber gehen laſſen, letzteres auch unter dem Hirſen beſſer zuſammengepreſſet liegt, als in einem Topfe oder Schüſſel: wo ein leerer Raum Luſt enthalten, und daher dem Fleiſche eine ſchnellere Fäulniß beybringen kann.

Noch iſt ein gutes Mittel, friſches Fleiſch auf mehrere Tage gut und ſüße zu erhalten, wenn man es in einem Topfe oder tiefen Napf mit ſüßer Milch übergießt, dieſe aber, damit ſie nicht ſauer werde, öfters mit friſcher Milch abwechſelt, welches freylich zwar an manchen Orten auf eine Milchverſchwendung hinausläuft, wenn ſolche nicht in der Geſindeküche verbrauchet, ſondern den Schweinen gegeben wird. Inmittelſt erhält doch die öfters abgewechſelte ſüße Milch das Fleiſch ſüße und wohlſchmeckend, wenn man zumal daſſelbe vor dem Einlegen in Milch in kleinere Stücken zertheilet gehabt.

Bey allem ſolchen Aufbewahren des friſchen Fleiſches muß man ſolches erwählen, welches ohne Knochen iſt, oder Fleiſchſtücken, aus welchen die Knochen, ohne Verunzierung des Fleiſches, können herausgenommen werden. Ein Bruſikern und die Ribbenſtücken würden ſich daher hiezu nicht wohl ſchicken; wohl aber Stücken aus der Keule, wo man quickes oder ſchieres Fleiſch findet, auch einige Stücken aus den Vorderviertel, aus welchen die Knochen ausgeſchnitten werden können.

Man muß ſich bey der Aufbewahrung des friſchen Fleiſches aber vorſehen, wenn man zumal Gaſtſpeiſe davon haben will, daß es nicht, vornehmlich in heißen Tagen, älterichtwerde. Denn dergleichen Fleiſch iſt dem feinen Geſchmacke in Suppen und Potagen gar ſehr zuwider. Kaum läßt ſich dieſer älterichte Geſchmack des Fleiſches durch ſaure Brühen verſtecken; als

als wozu man nur allein greifen kann, wenn das Fleiſch zu Potagen oder zum Naturellkochen untauglich geworden iſt.

Wenn die Rindskaldaunen wohl gereiniget worden, ſo muß man ſie zerſchneiden, und in beſondere Gefäße einpökeln.

Von geſchlachteten Rindern wird das Gedärme beym Hausſchlachten zur Dauerſpeiſe eingepökelt, und man begreift unter dem Namen der Kaldaunen auch Wanſt und Magen, welche ebenfalls unter dem Gedärme zerſchnitten und eingeſalzen werden.

Eine reinliche Hausmutter muß dem Schlächter ſehr auf die Finger ſehen, daß er mit den Kaldaunen nicht zu flüchtig umgehe, ſondern ſie auf das ſorgfältigſte ausſäubere und wohl verputze. Denn die Schlächter gehen mit dieſen Theilen der Thiere nicht reinlich genug um; weshalb man ihnen den Schlendrian gar nicht verſtatten muß: da in vielen Ländern von Rindskaldaunen ſogar Lieblingsſpeiſen auf den herrſchaftlichen Tiſch kommen, auch die Dauer der Kaldaunen von ihrer vorhergehenden Reinigung hauptſächlich abhängt.

Es iſt nicht genug, daß der Schlächter, in Anſehung der Kaldaunen, das Seinige gethan habe; ſie müſſen überdem noch vor dem Einpökeln wohl ausgewäſſert werden. Man muß aber mehrmalen mit dem Waſſer abwechſeln, und wohl bemerken, daß man ja mit dem Abgießen des alten und Hinzugießen des neuen friſchen Waſſers, beſonders bey gelinder Witterung, ſich nicht verſpäte. Denn keine Theile von geſchlachteten Thieren können ſo geſchwinde waſſerfaul werden, als die Kaldaunen. Das Einwäſſern derſelben, mittelſt mehrmaliger Abwechſelung des Waſſers,

muß ſo lange geſchehen, bis das abzugießende Waſſer gar nicht mehr trübe, ſondern recht lauter und helle, erſcheint, auch nicht der geringſte Geruch mehr an Waſſer und Kaldaunen zu verſpüren iſt.

Die nun ſolchergeſtalt gereinigten, verpußten und ausgewäſſerten Kaldaunen zerſchneidet man in Fingers lange Stücken; weil ſonſt Salz und Lake nicht ins Inwendige der Gedärme hineingreifen und die Fäulniß abhalten könnte. Auch Wanſt und Magen werden in mäßige Flecke zerſchnitten.

Es müſſen aber die Kaldaunen nicht in das große Fleiſchfaß zu dem Pökelfleiſche geleget, ſondern ein beſonderes Gefäß dazu genommen werden. Dieſes kann ein großer Topf von Steingut, oder eine ſo genannte Butterbüſe ſeyn. Hat man einen Topf genommen, ſo muß er nicht an einem ſolchen Orte ſtehen, wo bey ſtrengem Winter der Froſt ihn aufſprengen könnte; indem die Kaldaunen nach zerſchmolzenem Salze nicht ohne Lake bleiben, deren Gefrierung das Gefäße aufſprenget.

Das Salz muß bey Einlegung der Kaldaunen durchaus nicht geſparet werden. Salpeter darf nicht dazu kommen, da man eine ſchneeweiße Farbe an den Kaldaunen, als das Kennzeichen ihrer wohl geſchehenen Reinigung, anſieht. Es muß jedes abgeſchnittene Stück derſelben beſtens mit Salz eingerieben und reichlich beſtreuet, das gefüllte Gefäß aber, nach dem Einlegen des Deckels, mit Steinen wohl beſchweret werden. Man darf übrigens eben nicht ſorgen, daß die ſo reichlich eingeſalzenen Kaldaunen beym Verſpeiſen einen allzu ſcharfen unangenehmen Geſchmack werden haben können. Durch verhergehendes Einwäſſern läßt ſich aller Pökel gut herausziehen, welcher ſich nur an die äußern Theile der Kaldaunen geleget, und ihr

Sehnen-

Sehnen- oder Flechſenartiges Weſen eben nicht hat durchdringen können.

Der geringe Landmann pfleget, wenn er zur Froſtzeit einſchlachtet, ſeine Kaldaunen eben nicht einzupökeln. Er leget ſie an einen ſichern Ort hin, und läßt ſie gefrieren, wodurch ſie ihren erſten ſüßen Geſchmack völlig beybehalten, und noch obendrein vom Froſte erweichet werden, daß ſie nach dem Kochen weniger zähe bleiben. Es iſt auch dieſes Verfahren in ſo weit wohl zu entſchuldigen, da altes eingeſchlachtetes Rindvieh ſehr zähe und lederartige Kaldaunen hat. Soll aber bey den Kaldaunen auf Dauerſpeiſe geſehen werden, ſo muß man ſie einpökeln, wodurch man ſie bis in die ſpätere Jahreszeit hinein noch eßbar finden wird. Dagegen die gefrornen Kaldaunen hinter einander weg müſſen verſpeiſet werden; indem ſie, beym Losthauen und Vergange des Froſtes, abgeſchmackt werden, und bald völlig verderben.

Auch iſt es in einigen armen Provinzen unter dem geringen Landmanne wohl gebräuchlich, das dünnere Gedärme aufzutrocknen, und davon Dauerſpeiſe zu machen. Dieſe Behandlungsart aber muß nur armſeligen Leuten überlaſſen werden, da die getrockneten Gedärme übelriechend ſind, auch eine zu große Zähigkeit annehmen müſſen, welche durch das Kochen ſchwerlich zu vermindern ſeyn wird.

Sülze, deren eine Hälfte aus Rindskopf, die andre Hälfte aber aus Schweinekopf beſteht.

Koche einen halben Rindskopf und einen halben Schweinekopf in einem Keſſel faſt gahr, laß beydes kalt werden, und ſchneide das Fleiſch nebſt daran ſitzender Schwarte in Würfeln, vermenge es unter einander mit klein gehackter Zitronſchale, Pfeffer, Rege-

Negelein, Lorbeeren und Salz. Schlage alles in eine reine Serviette, etwa in der Geſtalt eines runden Brodtes, binde die Serviette zu, und laß es in der erſten Brühe vollends gahr kochen. Hierauf preſſe die Serviette mit dem gekochten Fleiſche mittelſt einer aufgelegten Laſt, daß alle Feuchtigkeit wohl heraus gehen möge. Von dieſer Sülze, die an einen kühlen Ort hingeſtellet werden muß, und einige Wochen, nach Beſchaffenheit der Witterung, dauern kann, werden dünne Schnitte abgeſchnitten, auf eine Aſſiette geleget, und mit Weineſſig, klein gehackter Peterſilie und Pfeffer, gegeſſen. Man muß die Sülze nicht über die Zeit liegen laſſen, damit ſie keinen älterichten Geſchmack annehme. Man kann die eine Hälfte allenfalls in Eſſig legen, wenn ſie recht feſte wieder in einem Tuche oder einer Serviette iſt zuſammengebunden worden. Man muß aber auch dieſe in Weineſſig gelegene Sülze vor dem Verſpeiſen unter die Preſſe bringen, und alle Feuchtigkeit herauszwingen, damit ſie nicht zerkrümele, ſondern beym Zerſchneiden ſeine glatte zuſammenhängende Schnitte geben könne.

Würſte von einem Rindskopfe.

Es wird ein halber Rindskopf recht gahr gekocht, die Knochen herausgenommen, das Fleiſch zum Erkalten hingeleget, ſodann ſauber abgeputzet, und in ſehr feine Würfel geſchnitten. Dieſes thut man in ein Geſchirr, und menget geriebenes oder in Milch geweichtes Brod darunter. Es wird ein gutes Stück Butter heiß gemachet, und ein guter Theil fein zerſchnittene Zwiebeln etwas darinn gebraten und zuſammen hinzugethan, ſodann aber auch ein Paar Eyerdotter, Salz, ein wenig geſtoßene Nelken und Pfeffer, auch

auch einige Löffel voll Sahne, welches alles auf einem gelinden Kohlfeuer durchgemenget, und ein wenig laulicht gemachet wird. Dieſes Gemengſel wird in Därme geſtopfet, und von der Brühe, worinn der Kopf gekochet worden, zum Feuer geſetzet. Sobald ſie anfängt zu kochen, thut man die Würſte hinein, und läßt ſie ganz langſam eine halbe Viertelſtunde kochen, nimmt ſie alsdann heraus, und läßt ſie erkalten.

Wenn Würſte von einem Rindskopfe ſollen gegeſſen werden, ſo läßt man in einer Pfanne Butter über Kohlen gelbbraun werden, leget die Würſte hinein, daß ſie auf allen Seiten ein wenig langſam durchbraten. Sie werden mit dieſer Butter angerichtet, auch der Saft von einer Zitrone darüber ausgedrücket.

Man kann dieſe Würſte nicht räuchern, und ſie gleich andern Würſten trocknen, und bis auf ſpäte Zeiten weghängen oder aufbewahren. Sie müſſen im friſchen Zuſtande allein verſpeiſet werden. Und wenn ſich ja einige Liebhaber des Geräucherten finden, die auch dieſe Würſte nicht ungeräuchert eſſen wollen, ſo läßt man ſie nur ein Paar Tage in wenigem Rauche hängen, und werden, nur ſo angeräuchert, alsbald verſpeiſet, ohne Dauerſpeiſe davon zu machen.

Verſchiedene Arten Würſte von Rindfleiſch zu machen.

Man nimmt zehen Pfund gutes Rindfleiſch, hacket es klein, thut darunter eine Hand voll Salz und anderthalb Maaß Rindfleiſchbrühe, und wieder eine Hand voll Salz. Hierein nimmt man drey Viertelpfund Speck, welcher in kleine Würfel zerſchnitten worden, rühret ihn mit dem Gehäcke wohl unter einander, wozu noch zwey Loth gröblicht geſtoßener Pfeffer kommen muß. Dieſes Gehäck wird in Rindsdärme geſtopfet,

ſtopfet, die Würſte in einem Gefäße an die drey bis vier Tage mit einer mäßigen Laſt beſchweret, ſodann aber in den Rauch gehangen, worinn ſie ungefähr vierzehen Tage gelaſſen werden.

Man muß dieſe Würſte, wenn ſie auf den herrſchaftlichen Tiſch kommen ſollen, friſch verſpeiſen; denn je länger ſie dauren, deſto härter und unverdaulicher werden ſie. Für den Geſindetiſch aber kann man ſie ſo lange aufbewahren, als ſie nur immer dauren wollen.

Eine andre Art Rindswurſt zu machen iſt, wenn zu vier Pfund magerem Rindfleiſche eben ſo viel Pfund Schweinefleiſch genommen, beydes unter einander klein gehacket, und darunter neun Loth Salz, drey Loth gröblicht zerſtoßener Pfeffer, auch, nach Belieben, Kümmel und klein geſchnittene Zitronſchale gemenget werden. Wenn das Fleiſch genug gehacket iſt, ſo rühret man zwey Pfund in Würfel geſchnittenes Fett dazu, und füllet es in Därme.

Dieſe Würſte ſind eines beſſern Geſchmackes, als die von der vorhergehenden Art; man ißt ſie friſch, wenn ſie auf einer Röſte geröſtet, oder in einem Tiegel, worinn etwas ſüßes Bier gegoſſen werden, gebraten ſind. Butter darf man eben nicht in den Tiegel thun, indem von der mit Speck reichlich verſetzten Wurſtfülle genugſames Fett oder Schmalz herausbraten muß.

Italieniſche Würſte werden ſo bereitet: Man nimmt zu drey Pfund Rindfleiſch fünf Pfund Schweinefleiſch, zwey Pfund Speck, zwey Loth gröblicht zerſtoßenen Pfeffer, und funfzehen Loth Salz. Das Fleiſch wird recht klein gehacket, der Speck aber in feine Würfel zerſchnitten, und darunter gemenget. Dieſe Würſte werden nur in gelindem Rauche getrocknet, und ſind weit milder, als diejenigen nach der erſten Art, welche um deshalb ſo hart und zähe werden, weil kein Schweinefleiſch dazu genommen iſt.

Holländiſche Rindfleiſchwurſt iſt, wenn Rindfleiſch fein klein geſchnitten, nach Belieben gewürzet und geſalzen, hierauf aber in einem großen Mörſer zerſtoßen, oder zu dem feinſten Brey gehacket wird. Man füllet das Gehäck in Därme, thut ſo viel Salz ins Waſſer, daß die Solution, oder das im Waſſer aufgelöſete Salz, ein Ey tragen kann. Das gekochte Waſſer läßt man kalt werden, und die Würſte hineinlegen, welche in dieſer Salzlake ſechs bis acht Monate dauern können.

Dieſe Würſte werden zum Verſpeiſen in einem Tiegel mit Butter gebraten, und man kann leicht denken, daß ſie gar keine leicht verdauliche Speiſe ſeyn können.

Auch werden Würſte von Rindsleber und Rindslunge für das Geſinde gemachet. Man verfährt damit eben wie mit Schweinswürſten, von welchen unten vollſtändiger Unterricht vorkommen ſoll. Erſtere ſchmecken nicht ſo gut als dieſe, weshalb die meiſten Hausmütter in unſern Gegenden ſich ſo einzurichten wiſſen, daß ſie Ochſen und Schweine zugleich ſchlachten, um die Rindslebern mit den Schweinelebern zu vermengen.

Ueberhaupt iſt von allen vorgedachten Rindswürſten zu wiſſen, daß ſie hier zu Lande nicht in allen Häuſern gebräuchlich ſind. Sie ſind es gemeiniglich nur da, wo auf Würſte ſehr gehalten und geſorget wird, daß alle mögliche Arten derſelben zur Veränderung da ſeyn mögen.

Das Räuchern und Aufbewahren der Rindszungen.

Man muß die Rindszungen vorzüglich mit Salpeter einreiben, und dann mit Salz in dem Gefäße,

 worinn

worinn ſie einzulegen ſind, bedecken. Man läßt ſie ungefähr 10 Tage darinn liegen, worauf ſie acht Tage in den Rauch, ſodann aber in die Luftkammer aufgehänget werden, um in ſelbiger vollends auszutrocknen. Zu Anfange des Maymonates kann man ſie in Aſche oder Hirſe einpacken, wenn ſie noch länger dauren ſollen.

B. Hausſchlachten der Schöpſe und Küchenſchafe.

Obſchon in den Haushaltungen von Johannis an einzelne fette Hammel, und ſo genannte Märzſchafe, (Schafe, welche zur Zucht, Alters halber, nicht mehr tauglich ſind, und dieſerwegen zum Fettfreſſen ausgemärzet oder ausgeſondert werden) von Zeit zu Zeit geſchlachtet, und, wenn Eſſende genug vorhanden ſind, alsbald friſch verſpeiſet werden, ſo kann es doch in mehr als in einer Abſicht nützlich ſeyn: wenn fett gewordene Hammel und Schafe in mehrerer Zahl, auf einmal geſchlachtet, und das Fleiſch derſelben zur Dauerſpeiſe aufbewahret werden.

Dieſes letztere geſchieht aber in der ſpätern Herbſtzeit, wenn die Weide knapp, und daher nun abzuſehen iſt, daß das Schafvieh nicht mehr zunehmen, ſondern vielmehr an Fett und Fleiſch abnehmen werde. Gemeiniglich iſt das fette Vieh um dieſe Zeit im Lande ſo häufig und wohlfeil, daß es der Landmann in manchen Jahren ohne den offenbarſten Schaden nicht verkaufen kann. Vielmals halten auch wohl die Schlächter nicht den getroffenen Vergleich, und laſſen, wenn ſie zuvor das beſte Schafvieh weggeholet haben, das letzte und geringere den Landleuten auf dem Halſe; oder ſie bedingen es ſich aus, daß ſie zuletzt eine gewiſſe Anzahl von Schafen nicht nehmen dürfen, wenn

es

es ihre Gelegenheit ſo mit ſich bringen könnte. In dieſen und dergleichen Fällen muß man ſich nun mit dem Hausſchlachten Rath ſchaffen, und ſeinem Schaden zuvorkommen. Man kann aber das Schaffleiſch auf eben den Wegen zu Dauerfleiſch machen, als ſolches mit dem Rindfleiſche geſchieht.

Das Einpökeln des Schaffleiſches.

Bey dem Einſalzen des Schöpſenfleiſches geht man eben ſo zu Werke, als oben von dem Rindfleiſche geſaget worden. Salpeter wird eben nicht unter das Salz genommen, da das eingepökelte Schaffleiſch nicht ſonderlich auf den herrſchaftlichen Tiſch kömmt; außer etwa zu Anfange, wenn es noch nicht lange im Pökel gelegen hat. Denn man muß wiſſen, daß das Pökelſchaffleiſch nicht ſo gut ſchmecke, als das Pökelrindfleiſch; und daß erſteres, je älter es im Pökel geworden, immer ſchlechter ſchmecke, und daher nicht in ſolcher Achtung ſey, als das Pökelrindfleiſch, welches ſich immer bey einerley Geſchmack erhält, wenn es wohl gewartet wird. Die Haupturſache der Abnahme des guten Geſchmacks von dieſem Pökelſchafſleiſche iſt wohl darinn zu ſuchen, daß die Knochen deſſelben nicht mit ſo vielem Fleiſche, als beym Rindfleiſche, bedecket ſind, und an und um den Knochen die erſte Fäulniß entſteht, welche das wenige umgebende Schaffleiſch daher bald völlig durchdringen und einnehmen kann.

Aus eben dieſen Gründen nun iſt bey dem Einlegen des Schaffleiſches in den Pökel ſehr anzurathen: daß das ſehr knochichte Fleiſch, z. E. die Ribben und Beinſtücken, nicht unten, ſondern zu oberſt, in dem Pökelfaſſe liegen mögen, um dieſe weniger haltbare Fleiſchtheile am erſten zu verſpeiſen.

Wenn

Wenn man Pökelſchaffleiſch und Pökelrindfleiſch zugleich unter ſeinen Vorräthen hat, ſo thut man wohl, daß man mit letzterem ſo ſchonend umgehe, damit es im Winter nicht ſo oft, als das Pökelſchaffleiſch, gekochet werde. Es iſt am beſten, wenn das Pökelſchaffleiſch ſchon im Winter verthan, und dagegen das Pökelrindfleiſch für das Frühjahr und den Sommer verſparet werden.

Uebrigens pfleget man die Schaf- und Hammelkeulen nicht viel zum Pökelfleiſche zu nehmen; weil ſie geräuchert beſſer ſchmecken, und dann auf dem herrſchaftlichen Tiſche ſehr gern gegeſſen werden.

Das Räuchern der Schöpſenkeulen.

Von Schöpſen oder Schafen werden nur allein die Keulen oder Hinterviertel geräuchert, ſo wie die Vorderviertel nebſt den Ribben eingepökelt werden.

Da, wie vorhin iſt geſaget worden, die geräucherten Hammelkeulen auf den herrſchaftlichen Tiſch kommen, ſo ſieht es ſehr wohl aus, wenn das Fleiſch mittelſt des unter das Salz gemengten Salpeters eine rothe Farbe gewinnt. Es werden aber die eingeſalzenen Keulen nur wenige Tage in dem Pökel gelaſſen, indem ſich das Salz bald einzieht. Es müſſen aber die eingelegten Keulen fleißig mit der Salzlake begoſſen oder darinn umgekehret werden; damit nicht an einer oder der andern Seite, aus Mangel des Pökels, ein Abſchmack entſtehe.

Wenn die zu räuchernden Keulen von Thieren ſind, die bereits alt, und daher ein zähes Fleiſch haben können, ſo muß man ſie mit einem hölzernen Schlägel vor dem Einlegen ins Salz mürbe klopfen, welches auch dazu dienet, daß ſie von dem Salze deſto geſchwinder durchzogen werden.

So

So ſchön geräucherte Hammelkeulen ſind, wenn ſie weiches und mürbes Fleiſch haben, in welchem Falle daſſelbe faſt wie geräucherte Ochſenzunge ſchmecket: ſo ein unangenehmes Eſſen dagegen iſt geräuchertes Hammelfleiſch, wenn es zähe und holzicht iſt.

Um nun ſchönes mürbes Fleiſch zu haben, muß man die Keulen von alten ausgemärzten Schafen für den herrſchaftlichen Tiſch nicht erwählen, ſondern dieſelbigen dem Geſindetiſche überlaſſen. Man kann ſich nur von jungen Hammeln, die aber nicht mager ſeyn müſſen, verſprechen, ſchmackhaftes mürbes Räucherfleiſch zu erhalten.

Man hat ſich, wie mit allem Räucherfleiſche, alſo auch mit den Hammelkeulen vorzuſehen, daß ſie nicht zu lange im Rauche gelaſſen werden; damit ſie darinn nicht zu hart werden, und zugleich Saft und Kraft verlieren.

Die geräucherten Schöpſenkeulen halten ſich nicht ſo lange, als das geräucherte Rindfleiſch; da es zuletzt abſchmeckend wird. Je früher daher dieſe Keulen verkochet werden, deſto ſchöner iſt ihr Geſchmack. Man kann übrigens dieſe geräucherte Schöpſenkeulen eben wie das Räucherrindfleiſch aufbewahren. Es werden aber die geräucherten Hammelkeulen theils warm, theils kalt, und dieſes letztere am meiſten, gegeſſen, und faſt einem geräucherten Schweineſchinken gleich gehalten.

Die Hammelzungen kann man, eben wie die Ochſenzungen, räuchern, und müſſen daher nicht anders im Einſalzen und Räuchern behandelt werden. Sie dauern nicht ſo gut, als die Ochſenzungen, weshalb ſie früher zu verſpeiſen ſind. Wenn ſie allzu lange aufbewahret werden, ſo wird ihr Geſchmack, wie man es nennt, galſtricht.

Das Einſäuern des Schöpſenfleiſches.

Man kann das Schöpſenfleiſch eben ſo, wie das Rindfleiſch, einſäuern, und ſich der verſchiedenen Einſäuerungsarten dabey bedienen, die oben beym Rindfleiſche ſind beſchrieben worden.

Wenn aber ein Schöpſenbraten in Eſſig eingebelzet wird, ſo läßt man ihn nicht gern länger als vier und zwanzig Stunden in der Beize liegen, damit man ihn nicht allzu ſauer machen möge.

Es iſt hin und wieder gewöhnlich, daß der ganze Rücken eines Hammels ganz gelaſſen, und wie ein Rehzimmer, nach abgetrennten Vorder- und Hintervierteln, geſtaltet werde, um Wildprät vorzuſtellen. Einem ſolchen Schöpſenzimmer muß man den erſten Schaffleiſchgeſchmack benehmen, und dem Wildprätgeſchmacke nähern. Dieſes nun geſchieht, wenn ein Zimmer oder Zämel vom Hammel mit zerſtoßenen Lorbeeren, noch mehr aber mit Wacholderbeeren, oder mit dieſen letztern nur allein, in Eſſig geleget, und darinn an die zwölf bis vier und zwanzig Stunden gelaſſen wird. Man hat ſodann völlig davon den Geſchmack des ſo genannten Weißwildpräts, oder des Dammhirſches.

Wurſt von Hammelfleiſch.

Von einer Hammelkeule ſchneidet man das ſchiere Fleiſch ab, läßt keine Haut noch Sehnen daran, zerſchneidet dieſes Fleiſch nebſt dem an den Nieren ſitzenden Fette in Würfeln; oder man nimmt auch dazu friſches Ochſenfett, wenn des Fettes an der Schöpſenniere zu wenig ſeyn ſollte. Man hackt das in Würfeln zerſchnittene Fleiſch und Fett ganz fein zuſammen, thut einige Hände voll geriebenes Brod, drey bis vier

Eyer, und ein wenig ſüße Sahne und Salz dazu, womit das Fleiſch noch einmal durchgehacket wird, daß es recht fein werde. Wenn nun noch Kümmel unter das Gehäck gemenget worden, ſo werden Würſte davon geſtopfet.

Dieſe Würſte aber müſſen nicht ſehr feſte geſtopfet werden, damit ſie nicht aufberſten, indem Eyer und Brod mit dem gehackten Fleiſche vermenget werden; welche beym Kochen ſich ausdehnen oder aufquellen, und den Darm auſſprengen müßten, wenn er allzu ſehr wäre gefüllet worden.

Es werden aber die Hammelfleiſchwürſte nur in Waſſer und ein wenig Salz gahr gekochet. Dieſes Kochen muß nur langſam geſchehen, auch nicht allzu lange, indem das Fleiſch ſehr fein gehackt werden. Man ſpeiſet dieſe Würſte zu allerley Gartengewächſen. Einige legen auch die Hammelfleiſchwurſt auf den Roſt oder in einen Tiegel mit Bier und Butter, und laſſen ſie langſam durchbraten, womit ſie hernach ihre Schüſſeln mit gekochten Gartengewächſen, als Sauerkohl, Milchkohl, märkiſchen Rübchen u. ſ. w. garniren.

C. Das Hausſchlachten der Schweine.

In einigen Haushaltungen werden Schweine geſchlachtet, von denen das Fleiſch eben nicht eingepökelt oder in den Rauch gehangen, ſondern alsbald friſch verſpeiſet wird; wenn nämlich Menſchen genug im Hauſe vorhanden ſind, daß dieſes letztere geſchehen könne. Aber in den allermeiſten Haushaltungen werden blos und allein Schweine geſchlachtet, daß man durchs Einpökeln und Räuchern Dauerfleiſch erlangen, und ſolches in der Folge nach und nach verſpeiſen könne.

Die zu dieſer letztern Abſicht geſchlachteten Schweine ſind zwar nicht mager, ſondern fett oder eigends dazu

zu gemäſtet, daß ſie fett werden ſollen. Aber es ſind doch noch die fetten Schweine theils Speckſchweine; theils aber nicht.

Speckſchweine heißen ſolche Schweine, die durch die Hausmaſt oder Waldmaſt ſo fett geworden ſind, daß man recht dicke Speckſeiten davon haben kann. Und dieſe Speckſchweine, da es bey ihnen einzig auf den Speck abgeſehen iſt, wünſchet man ſo fett zu haben, als es nur möglich ſeyn will.

Fette Schweine, die keine Speckſchweine ſeyn ſollen, ſind nur zu dem Ende fett gemachet, damit man ihr Fleiſch mehr als den Speck haben möge. Man ſaget daher: das Schwein werde nur gemäſtet, um Kochfleiſch davon zu haben, daher es nur mittelmäßig gemäſtet ſeyn darf. Wenn aber von beyderley Schweinen Dauerſpeiſe bereitet wird, ſo geſchieht ſolches ſowohl durch das Einpökeln, als durch das Räuchern.

Das Einpökeln des Schweinefleiſches.

Von Speckſchweinen werden, da die Seiten ganz bleiben und in den Rauch kommen, Füße, Ohren, Schnauzen, Kopf, auch Stücken aus dem Rücken in den Pökel geleget; wenn man anders dieſe Theile nicht, außer dem Kopf, zu einer Gallerte gebrauchen will. Von andern Schweinen, die man nur zum Kochfleiſche haben will, werden alle Theile, wenn ſie nicht zum Räuchern beſtimmt ſind, und zwar in großen Stücken in den Pökel geleget. So läßt man z. E. die Vorderviertel und die Hinterviertel oder die Schinken ganz, um ſie aus dem Pökel unzerſtücket dereinſt zu kochen, weil dergleichen ganze Theile zur Gaſtſpeiſe vornehmlich ein beſſeres Anſehen haben, als wenn ſie in kleinere Stücken zerleget wären.

Das

Das Einpökeln des Schweinefleiſches geſchieht nicht anders, als das Einpökeln des Rindfleiſches, wie dieſes oben iſt gezeiget worden. Man muß Salpeter mit dem Salze vermengen, damit das Fleiſch davon fein roth werde. Man pfleget auch wohl die Schinken, die man nicht aus dem Rauche, ſondern aus dem Pökel, eſſen will, mitten unter das Pökelrindfleiſch in verſpundeten Fäſſern mit einzulegen, um ſolche recht wohl behalten noch in der ſpätern Jahreszeit, bey aufgemachten Fäſſern, recht wohlſchmeckend genießen zu können.

Da das Fleiſch von den Speckſchweinen meiſtens nur aus Knochen beſteht, ſo muß man von ſelbigem ſich keine ſo lange Dauer in dem Pökel, als von ſchierem Fleiſche, verſprechen. Dieſerhalb ſoll man nun die Verſpeiſung dieſes Fleiſches, welches man auch gemeiniglich das kleine Fleiſch nennt, nicht zu weit im Jahre hinaus verſchieben. Es wird immer am beſten geſchmecket haben, wenn dieſes ſo genannte kleine Fleiſch noch vor der Wiederkunft der warmen Jahreszeit verzehret worden.

Es kömmt überhaupt keine Fleiſchart im Pökel der Dauer des Rindfleiſches bey; weshalb es ſehr wohlgethan iſt, wenn man Schinken oder Vorderviertel von Schweinen unter das Pökelrindfleiſch eingepacket hat; da viele ſo gern Pökelſchweinefleiſch, und lieber als das friſche, eſſen. Dieſes Fleiſch wird man dann, wenn die zugeſpündeten Fleiſchfäſſer im Sommer geöffnet werden, eben noch ſo friſch und wohlſchmeckend, als das Pökelrindfleiſch finden.

Weil die ſo genannten Eisbeine ſtarke Knochen in ſich, und nicht allzu vieles ſchieres Fleiſch um ſich haben, und dieſerhalb von geringerer Währung ſeyn müſſen: ſo muß man ſie nicht in dem Pökel veralten laſſen, da ſie ohnehin von den meiſten als ein Leckerbiſſen,

oder als das Beſte vom Pökelſchweinefleiſche gehalten werden. Man ißt ſie ſowohl warm zu allerley Vorkoſten, als auch kalt mit Meſtrich oder Weineſſig, und auch wohl klein geſchärbter Peterſilie dazu.

Auch der eingepökelte Schweinskopf kann nicht von allzu langer Dauer ſeyn, weil er ganz voller Knochen iſt. Dieſerhalb verſpeiſet man ihn auch, ehe er einen älterichten Geſchmack annehmen können. Mit den eingepökelten Ohren und unteren Theilen der Füße hat es gleiche Bewandniß.

Das Räuchern des Schweinefleiſches.

In vielen Häuſern wird theils Schweinefleiſch geräuchert, theils eingepökelt, theils aber auch wohl gar nichts eingepökelt, ſondern alles geräuchert, was nämlich geräuchert werden kann. Denn die Schnauze, Ohren, und die Unterfüße werden, wenn ſie nicht in eine Gallerte kommen, nicht geräuchert, ſondern allein gepökelt. Hingegen kann man, außer den Vordervierteln oder Schulterblättern und Schinken nebſt Speckſeiten, auch die Oberfüße, oder ſo genannte Eisbeine, die Rückenſtücken, oder den Rüggebengel, wie man in Niederſachſen ſpricht, den Kopf und die Schellribben (dieſes ſind die Ribben, über denen die Speckſeiten abgeſchnitten oder abgeſchälet werden, und weshalb ſie Schellribben, abgeſchälte Ribben, heißen) räuchern.

Das Schweinefleiſch, welches für den Rauch beſtimmt iſt, muß, gleich anderm Räucherfleiſche, einige Tage, wenn es mit Salz und Salpeter beſtreuet werden, in der Salzlake liegen, und mit ſolcher fleißig begoſſen werden, damit es nirgendswo antrocknen, und muchzend werden könne.

Wenn die aus der Salzlake genommenen Fleiſchſtücken in den Rauch ſollen, ſo muß durch jedes einzelne

zelne Stück ein Bindfaden, oder eigends dazu geſponnenes dickes, und, nach Erfordern der Schwere des Fleiſches, mehr als doppelt genommenes Garn durchgezogen und in Schleifen verknüpfet werden; damit ein ſo genannter Fleiſchſpieß durchgeſtecket, und eine Reihe Fleiſch nach der andern, mittelſt dieſer hölzernen Spieße, zum Räuchern aufgehänget werden könne. Man muß aber zuſehen, daß man die Fleiſchſtücken nicht allzu enge zuſammenreihe, und noch ein wenig Raum dazwiſchen laſſe, damit überall Luft und Rauch antreffen, und kein Schimmel ſich irgendwo anſetzen möge.

Was zuvor von der Dauer des knochichten Pökelſchweinefleiſches geſaget worden, ſolches iſt auch bey dem Räucherfleiſche von Schweinen in Acht zu nehmen. Je mehr alſo ein Stück Schweineräucherfleiſch Knochen, und folglich ſo viel weniger Fleiſch hat: deſto weniger ſoll man ſich mit der Verſpeiſung ſolcher Fleiſchſtücken verſpäten, zumal wenn ſie nicht in Aſche eingeleget geweſen. Man findet daher in manchen Häuſern, daß z. E. der geräucherte Schweinekopf im Sommer ganz gelblicht inwendig geworden, und die weiße Farbe ſeines Fettes völlig verloren, auch überhaupt nun einen ſehr galſtrichten Geſchmack angenommen hat; welches denn, wie geſaget, von einer ſorgloſen Aufbewahrung und zu langer Dauer eines ſolchen Stückes hat entſtehen müſſen. Unter allem Räucherſchweinefleiſche müſſen die Rückenſtücken und Ribben am erſten verſpeiſet werden.

Das Räuchern der Speckſeiten und Schinken.

Auf das Räuchern der Speckſeiten und Schinken, als die vornehmſten und zum längſten dauren ſol-

lende Theile vom Schweine, muß man hauptſächlich ſeine Sorgfalt gerichtet ſeyn laſſen.

Bey Speckſchweinen läßt man gemeiniglich Seiten, Schinken und Schulterblatt unzertrennt zuſammen, um es alſo einzuſalzen und darauf zu räuchern. Von Schweinen aber, die nicht zum Specke, ſondern nur zu Kochfleiſch, gemäſtet worden, pfleget man die Schinken von den Seiten zu trennen, und ſolche beſonders einzuſalzen und zu räuchern. Man pfleget aber auch Salpeter unter das Salz zu mengen, damit das Fleiſch der Schinken recht roth werde, zu welchem Zweck einige noch wohl die Brühe von eingemachten rothen Rüben hinzugießen, der Meynung, ſolche Röthe des Fleiſches zu vermehren.

Wenn Schinken und Speckſeiten einzuſalzen ſind, ſo leget man ſolche in eine groſſe und geräumige Wanne hin; um Speckſeiten und Schinken, jede nach einander, auf beyden Seiten, die inwendige aber am meiſten, dicke mit Salz zu beſtreuen; und dieſes vornehmlich da recht ſorgfältig einzureiben, wo Knochen ſind. Denn hier nimmt, wie bereits geſaget worden, die Fäulniß ihren Anfang. Hat man einen Schinken oder eine Speckſeite nach der andern eingeſalzen, ſo leget man ſelbige auf einander, und begießt ſie des Tages vier- bis ſechsmal mit der Salzlake, damit ſolche überall wohl eindringen, und keine Stelle trocken bleiben möge. Von acht Tagen zu acht Tagen aber müſſen Speckſeiten und Schinken in der Salzlake umgepacket werden, alſo: daß diejenige Seite, welche bisher unten gelegen hat, die obere werde. Die inwendige Seite iſt aber bey dieſem Umpacken nur allein zu begießen, indem die Salzlake doch durch die Schwarte am wenigſten eindringen und wirken kann.

Sind die Speckſeiten und Schinken ſehr ſtark und dicke, ſo müſſen ſie, nach Beſchaffenheit der Witterung, wohl

wohl an die vier Wochen in der Salzlake gehalten werden; da bey weniger ſtarken und dicken Speckſeiten die Hälfte ſolcher Zeit genug ſeyn kann.

Es iſt bereits oben geſaget worden, daß es um der Feuersgefahr willen ſicherer ſey, wenn beſonders Speckſeiten und Schinken nicht in dem Schorſteine, ſondern an der Seite der Küche wo hängen können, welches daher auch die Rauchkammern empfehlen muß. Es iſt aber auch der beſſern Dauer alles Räucherfleiſches zuträglich, wenn es, beſonders nach Beſchaffenheit der Witterung, nicht in dem Rauchſange hängt, wo es gleich vom Anfange an zu viel Wärme ausſtehen muß; welche gar leicht das Räucherfleiſch abſchmeckend machen kann. Da die Küchen mit Steinen auf dem Boden beleget oder ausgepflaſtert ſind, ſo kann man an der Erde, in der Gegend, wo der Speck hängt, zuerſt einen kleinen Haufen von Spänen oder Eichenlaub hinlegen, um davon einen Schmauch zu machen, damit der Speck nur erſt etwas angeräuchert werde. In der Folge kann man ſich an dem Rauche begnügen, der von dem Feuerheerde ſich in der ganzen Küche umher verbreitet, wenn etwa der Heerd nicht einen ſo genannten Schurz über ſich hat, welcher die Zerſtreuung des Rauchs in der untern Gegend der Küche verhindert.

Es iſt oben erinnert worden, daß das Anreihen des Fleiſches auf den ſo genannten Wurſtſpießen nicht zu enge ſeyn ſolle. Bey den Speckſeiten hat man hierauf ganz beſonders zu ſehen, daß keine die andere unmittelbar berühre, weil ſie ſonſt anſchimmeln und verderben würden. Dieſerhalb muß jede Speckſeite oder Schinken eine Queerhand breit von den andern abgerücket ſeyn; damit der Rauch allenthalben einen freyen Zugang und Einwirkung haben könne.

Auch iſt es bey dem Räucherrindfleiſche ſchon geſaget worden, daß die Menge des Rauches nebſt der Be-

Beſchaffenheit der Witterung den Aufenthalt des Fleiſches im Rauche beſtimmen müſſe. Man hat aber von den Speckſeiten eben nicht zu beſorgen, daß ſie im Rauche zu ſehr austrocknen. Aber mit den Schinken kann dieſes letztere geſchehen, daher man darauf ſehen muß: daß das Fleiſch oder das Magere der Schinken nicht zu ſehr austrockne, wenn ſie nämlich über dem Feuerheerd hängen, wo ohnehin um der Feuersgefahr willen ihr Hängen das allerkürzeſte seyn ſollte, und wo ſie ohnedem ganz ſchwarz räuchern, dagegen ſie außerhalb des Rauchfanges in der Küche, oder in der Rauchkammer, auf der Oberfläche fein gelb bleiben, und doch vom Rauche allmälig ſattſam durchzogen werden, und hievon einen beſſern Geſchmack gewinnen, als wenn ſie in den Schorſteinen mit Rahm überzogen werden.

Es wäre überhaupt ein Geſchäffte der Policey, vornehmlich in den Bauerhäuſern nachzuſehen, und den Ort in der Küche anzuweiſen, wo die Speckſeiten hängen und räuchern ſollten; um ganze Dörfer außer Feuersgefahr zu ſetzen. Vielmals ſieht man in niedrigen Hütten die Speckſeiten ſo niedrig und ganz gerade über die Stelle des Feuerheerdes hängen, wo das Kochfeuer auf dem Heerde gehalten wird. Wenn nun eine hochragende Flamme von trocknem Reiſig entſteht: wie leicht kann ſodann der Speck, wenn zumal ſich Rahm aufgeleget hat, in Brand gerathen und Unglück anrichten? Zu Zeiten kann auch nach Beſchaffenheit der Maſtung der Speck ſehr weich und austriefend werden, daß ein zuſammenhängender Stral vom austriefenden Fette ins Feuer herabſchießt, und ſodann augenblicklich die Speckſeiten in Brand ſetzet. Dieſes in Stralen austriefende Fett iſt beſonders zu befürchten, wenn die Schweine von Bucheckern, Brannt-

Branntweinstrank u. ſ. w. fett geworden, und keinen derben oder feſten Speck haben anſetzen können.

Zu Anſehung der Schinken iſt noch zu gedenken, daß, außer der obbeſchriebenen Behandlungsart, einige alſo damit umgehen: Sie laſſen ſie eine Woche nach dem erſten Einſalzen in ihrer Salzlake liegen, legen ſie nach ſolcher Zeit auf ein Brett, decken ſie mit einem andern Brette zu, und beſchweren dieſes letztere mit Bley oder ſchweren Steinen, um das eingezogene Salzwaſſer heraus zu preſſen und ablaufen zu laſſen. Nach dieſer Verrichtung werden die Schinken auf der fleiſchichten, und der Schwarte entgegen geſetzten Seite abermals aufs neue geſalzen, und, wenn ſie denn noch drey Tage gelegen haben, in den Rauch gebracht. Eben ſo geſchieht es noch von andern, daß ſie die Schinken, zumal von alten zähen Schweinen, mit einem hölzernen Schlägel erſt wohl durchſchlagen oder bläuen, um ſie dadurch mürbe zu machen: oder ſie laſſen ſie, wenn Froſtwetter iſt, erſt durchfrieren, wovon ſie auch mürbe werden, und reiben ſie darauf, wenn ſie die Schinken haben wieder aufthauen laſſen, mit Salze, legen rothe in Eſſig geſottene Rüben zwiſchen einer jeden Lage Schinken, und gießen auch zuletzt den Eſſig, worinn die rothen Rüben gekochet worden, darüber. Es werden hierauf die Schinken mit einem Brett, und darüber mit reinen Steinen beſchweret, worauf ſie noch drey oder vier Wochen in den Rauch kommen. Man hat aber bey dieſer letztern Verfahrungsart darauf zu ſehen, daß die Salzlake bis über das Brett hinausreiche, damit die oberen Schinken nicht zu trocken liegen. Dieſerhalb muß man noch ſo viele Salzlake verfertigen und nachgießen, bis dieſelbe überſtehen kann. Noch andere aber laſſen das Salz in Waſſer aufſieden, und die Schinken, welches ſie auch mit anderem Räucherfleiſche zu thun pflegen, einige

nige Augenblicke in dem ſiedenden Waſſer liegen; daß dieſe Salzlake eingreifen könne; worauf ſie ſofort in den Rauch gehänget werden. Bey dieſer letztern Verfahrungsart iſt zu erinnern, daß ſolche bey großen ſtarken und dicken Schinken fehl ſchlagen könne, und ihnen nicht sattſames Salz beybringe; weshalb ſie nur bey kleinen, dünnen und wenig ſtarken Schinken von ganz jungen Schweinen ſicher ſeyn könnte: Es wäre denn, daß man die ſo behandelten Schinken noch im Winter verſpeiſen wollte. Eher iſt dieſe Verfahrungsart bey dem Räucherrindfleiſche anzurathen, da man denn die zurückbleibende Salzlake nach und nach zum Salzen der zu kochenden Küchenſpeiſen verwenden kann.

Endlich iſt noch zu wiſſen, daß man bey dem Einſalzen des Schweinefleiſches mehr Salz, als zum Einſalzen des Rindfleiſches, nehmen müſſe; weil das Fett des Schweinefleiſches das Eindringen der Salztheilchen mehr ab- und zurückhält. Je mehr es uns nun um die Dauer des Schweinefleiſches im Pökel, oder in dem Rauche zu thun iſt, deſto weniger müſſen wir das Salz dabey geſparet haben.

Wenn die Speckſeiten 4 bis 6 oder 8 Wochen, nachdem ſie viel oder weniger Rauch gehabt haben, geräuchert worden, bringt man ſie in die Luftkammer, wo Speck und Schinken, nach Verlauf einiger Monate, erſt die wahre Schinkenfarbe und ihren eigenthümlichen Geſchmack erhalten. Das Räuchern dienet vielmehr eigentlich dazu, die äußere Feuchtigkeit ſchnell zu verzehren oder auszutrocknen, und hiemit den Abſchmack des Specks und Fleiſches zu verhindern. Hängen aber die Speckſeiten nicht im Rauchfange über dem Feuer, ſondern abwärts in der Nebenſeite der Küche; ſo läßt man ſie daſelbſt bis gegen den Maymonath hin, weil ſie hier nur wenig Rauch bekommen, und recht

aus-

austrocknen, ſo, daß man ſie nachgehends eben nicht in die Luſtkammer aufhängen darf, ſondern ſolche nach Gelegenheit einpacken kann. Hat man aber Rauchkammern, von welchen man mittelſt einer Thüre den Rauch einlaſſen oder abhalten kann, ſo pfleget man darinn auch die geräucherten Sachen aufzubewahren, und ſie daſelbſt hängen zu laſſen.

Bereitung der mancherley Würſte von Schweinen.

Die Würſte von Schweinen, wenn ſie zumal von der Hausmutter im Hauſe ſelbſt, mit Beobachtung aller möglichen Reinlichkeit, gemachet werden, haben wohl durchgängig ihre Liebhaber, deren viele wünſchen, daß das ganze Schwein nichts als Wurſt ſeyn möchte.

Und in der That iſt uns die Wurſt von Schweinen eine ſo niedliche Speiſe, daß ſie, ſowohl friſch als geräuchert, faſt mit den meiſten Vorkoſten zugleich gegeſſen, und neben ihnen die Stelle des ordinairen Fleiſches vertreten kann.

Es muß daher eine Hausmutter das Wurſtmachen wohl verſtehen, wenn ſie gleich nicht ſelbſt Hand anlegen, und dieſes Geſchäffte dem Hausſchlächter oder einer Köchin überlaſſen wollte. Dieſe letztere ſollte doch unter ihren Augen und ihrer Anordnung arbeiten, da es einem Hauſe keine gleichgültige Sache ſeyn darf, wenn eine Lieblingsſpeiſe, die den größten Theil des Jahres hindurch noch auf den Tiſch kommen ſoll, übel bereitet, und mit wenigerm Gefallen gegeſſen werden muß.

Viele Hausmütter, die eben nicht geringen Standes und Herkommens ſind, rechnen es ſich daher zu einer angenehmen Pflicht, um ihre Würſte ihren Angehörigen mit Luſt und Appetit eſſen zu laſſen, ſolche mit eignen Händen zu bereiten; damit einer ſo geachteten Speiſe es weder an Reinlichkeit bey der Bereitung derſelben, noch an dem richtigen Geſchmacke abgehen möge: in Anſehung deſſen ſie die Simplicität zur Führerin nehmen, damit nicht durch allzu viele Zuthaten der natürliche Geſchmack verdränget werde.

Wenn aber hier von Simplicität bey Bereitung der Wurſt von Schweinen geredet wird; ſo darf man, wenn man fragen wollte, was hier Simplicität heißen ſolle? eben nicht weitläuftig antworten. Einer Wurſt fehlet Simplicität, wenn durch mancherley Zuthaten nicht geſchmecket wird, was es für Speiſe iſt, die in den Mund genommen wird. Z. E. bey einer Leberwurſt ſoll der Lebergeſchmack der hervorſtechende ſeyn. Wenn aber entweder viele, oder nur ein einziger fremdartiger Theil, als Zuthat unter die Leberwurſt genommen worden, daß man nicht mehr Leber koſten kann: ſo iſt hier wider die Simplicität gefehlet worden.

In der gegenwärtigen Anweiſung zum Wurſtmachen ſoll nun gezeiget werden, wie die Würſte auf eine ſimpele Art in guten Häuſern dieſer Gegenden, ohne ſonderlichen Miſchmaſch, und doch wohlſchmeckend, bereitet werden. Und wenn dabey mehr als eine Art von Gewürzen hinzukömmt, ſo läßt man dabey nicht die ausländiſchen Gewürze, ſondern die inländiſchen, z. E. den Mayeran bey der Leberwurſt, die meiſten ſeyn; indem das Sanfte dieſes inländiſchen Gewürzes noch immer die Hauptzuthat der Leberwurſt, nämlich die Leber vom Schwein, ſchmecken läßt.

Es

Es iſt der Reinlichkeitsliebe zuwider, wenn am Tage des Schlachtens ſchon die Wurſt gemachet wird.

Es iſt ſchon oben, bey Gelegenheit des Erweiſes von der Schädlichkeit des Hausſchlachtens in Städten, das Bereiten der Wurſt am Tage des Schlachtens, als verwerflich angeſehen werden.

Ich weis es nicht, wie die Gewohnheit, am Tage des Schlachtens Wurſt zu machen, in einem Lande kann herrſchend geworden ſeyn, worinn man es ſonſt an Ordnung und Reinlichkeitsliebe vielen andern Ländern zuvorthut.

Daß die Fleiſcher in den Städten ihr Wurſtmachen nicht bis auf den andern Tag verſchieben, kömmt wohl daher: daß ſie überhaupt ſehr eilfertig in ihren Geſchäfften ſind, und darauf rechnen, daß ſie ihre Wurſt faſt eher als das Fleiſch los werden, weil ſie ſolche verhältnißweiſe wohlfeiler als das Fleiſch geben können, weshalb arme und geringe Leute lieber Wurſt als Fleiſch kaufen. Doch finden ſich auch, beſonders in großen Städten, Schlächter, welche ſich unterſcheiden, und ihre Wurſt nicht für den Pöbel machen; indem ſie erſt des folgenden Tages nach dem Schlachten dazu ſchreiten, und die vornehmen Einwohner der Stadt mit Wurſt verſorgen, bey welcher ihnen kein Ekel, aus der Vorſtellung oder wirklichen Geſchmack der Unreinigkeit, ankommen kann.

Daß nun aber bey dem Hausſchlachten wider die Reinlichkeit beym Wurſtmachen geſehlet werde, ſolches iſt wohl von den Schlächtern urſprünglich herzuleiten. Denn da im Herbſte faſt in allen Häuſern geſchlachtet wird, ſo müſſen die Hausſchlächter Tag und Nacht geſchäfftig ſeyn, und über Hals und Kopf aus einem

Hauſe nach dem andern hineiſen, weil kein Haus gerne warten will und warten kann, wenn die Schweine fett ſind; beſonders wenn ſie aus der Waldmaſt alle mit einander auf einmal an einem Orte angekommen ſind. Die Hausmütter müſſen daher froh ſeyn, daß der Schlächter ſie nicht allzu lange warten läßt, und ihm in allen den Willen laſſen, es mag mit der Wurſt denn auch freylich werden was es will.

Wenn aber nun einige Hausmütter zwar ſelbſt die Wurſt machen, und das Verfahren ſolcher Schlächter nachahmen, ſo bleiben ſie gern deshalb bey der alten Gewohnheit, daß ſie die Unruhe und die Unbequemlichkeit, die das Hausſchlachten nothwendig mit ſich bringt, je eher je lieber los ſeyn wollen, und daher lieber einen als zwey Tage dazu verwenden. Sie ſollten es aber hiebey aus eigener Erfahrung bemerken: daß die Gedärme in ſo wenigen Stunden unmöglich von Schleim und Geruch befreyet ſeyn können, wenn ſie ſchon am Tage des Schlachtens das Gehäck hineinſtopfen. Aufmerkſamen Hausmüttern iſt dieſes ſo ſehr bekannt, daß ſie ſich alles Wurſteſſens völlig in ſolchen Häuſern enthalten, wo ſie wiſſen, daß die Wurſt am Tage des Schlachtens bereitet werde. Denn wenn man beyderley Arten von Wurſt, ſolche, die am Tage des Schlachtens, und ſolche, die am andern Tage nach dem Schlachten bereitet worden, koſtet, und die erſtere Art von Wurſt mit Simplicität gemachet iſt, ſo wird ſie, wie man ſaget, nach der Herberge, das heißt, nach dem darinn geweſenen und nicht genugſam herausgebrachten Unflathe ſchmecken. Dagegen die allerſimpelſte Wurſt, die des Tages nach dem Schlachten gemachet, und die Därme daher genugſam gereiniget und ausgewäſſert worden, recht reinlich ſchmecket, und mit dem beſten Appetit verzehret wird. Und es iſt faſt zu glauben, daß man deshalb

halb hin und wieder von der Simplicität beym Wurſtmachen abgegangen iſt, um den Geruch und Geſchmack des erſten Unflaths der Därme durch dieſe oder jene fremdartige Zuthaten zu vermindern, oder ganz zu unterdrücken.

Aber auch die aus dem zu frühzeitigen Wurſtmachen entſtehende geringere Dauer der Würſte ſoll die Hausmütter bewegen, ihre Wurſt nicht mehr am Tage des Schlachtens zu machen, oder machen zu laſſen. Denn es muß ihnen leicht begreiflich ſeyn, daß die von ihrem Unflathe und üblen Geruche nicht wohl befreyeten Gedärme, ſo zu ſagen, den Sauerteig enthalten, welcher die hineingeſtopfte Fülle allgemach in Gährung bringen, und ſowohl weniger daurend, als weniger gutſchmeckend machen kann. Und davon kömmt es, daß die Würſte in Weſtphalen, Niederſachſen, Pommern u. ſ. w. ſo gut dauren, weil man die erſte Sorgfalt auf die Reinigung der Gedärme richtet; welche letztere am Tage des Schlachtens, in ſo wenig Stunden, nicht erhalten werden kann. Gedachte Länder füllen ihre Gedärme nicht eher, als bis ſie, an die vier und zwanzig Stunden wenigſtens, gewäſſert worden ſind.

Es müſſen daher unſre Hausmütter künftig ſelbſt Hand ans Werk legen, da die Hausſchlächter im Herbſte, als der gewöhnlichen Schlachtezeit, ſo eilfertig ſind, und man ihrer, des folgenden Tages nach dem Schlachten, ſchwerlich oder gar nicht wieder habhaft werden kann. Man wird daher den Unterricht vom Wurſtmachen ſo genau als umſtändlich hier ertheilen: damit jede Hausmutter dadurch in den Stand geſetzet werde, der Hausſchlächter zum Wurſtmachen ganz überhoben zu ſeyn, und die Wurſt ſelbſt zu machen; oder, unter ihrer Aufſicht und Anordnung, durch eine Köchin oder Küchenmagd machen zu laſſen.

Die

Die erſte Vorbereitung zum Wurſtmachen muß in der ſorgfältigſten Reinigung und Einwäſſerung der Gedärme beſtehen.

Der Hausſchlächter leget die erſte Hand an die Reinigung der Gedärme, welche er umkehret, vom Unflathe befreyet, mit Salz und laulichtem Waſſer ausreiet, und, ſo viel möglich, allen Schleim herausbringt. Ein gleiches muß mit Magen und Blaſe geſchehen, wenn ſie, wie gemeiniglich geſchieht, auch mit Wurſtfülle, gleich den Gedärmen, ſollen gebrauchet werden.

Da die Hausſchlächter nicht nach der Tageszeit, ſondern für jedes Stück geſchlachteten Viehes, bezahlet werden, und daher ſehr eilen, um weiter zu kommen, ſo muß die Hausmutter ihnen beym Reinemachen der Gedärme ſehr auf die Finger ſehen: daß ſie ſich die gehörige Zeit zu ſolchem Geſchäfte nehmen, und nicht alles ſo obenhin thun. Vornehmlich ſoll ſie ihnen nicht geſtatten, daß ſie, um geſchwinder davon zu kommen, ſich bey der Reinigung der Gedärme eines ſtumpfen Beſens bedienen, um ſolche in dem Waſſer damit durchzuſtauchen und vom Kothe zu befreyen. Es iſt wahr, daß der Gebrauch eines ſtumpfen Beſens zum Reinemachen der Gedärme vortrefflich dienet, wenn es nur allein darauf abgeſehen ſeyn ſollte, Gedärme zu eſſen, ohne eine Fülle hineinzuſtopfen. Wenn Rindskaldaune vom Unflathe zu ſäubern iſt, ſo thut ein ſtumpfer Beſen dabey die beſten Dienſte, weil man nichts hineinſtopfen, ſondern ſie eſſen will, ſo wie ſie ſind. Allein die Gedärme, die zum Wurſtmachen ſeyn ſollen, mit dem ſtumpfen Beſen durchzuſtauchen, iſt im Grunde nichts anders, als ſie hie und da zu dünne machen, daß ſie, vom Beſen angeritzet, beym Wurſtmachen aufſpringen. Dieſes letztere geſchiehe

ſchieht nun entweder während des Stopfens, wenn die Fülle hineingedrücket wird, oder wenn ſie ja dabey noch ſo mittelmäßig gehalten haben, ſo zerplatzen ſie doch währenden Kochens. Es iſt verdrüßlich, wenn währenden Stopfens die Gedärme reißen, und immer von vorne angefangen werden muß. Das Stopfen der Würſte nimmt ſodann noch einmal ſo viel Zeit weg, als wenn ſie gut halten, und das Geſchäffte hurtig von ſtatten gehen kann. Es entſteht aber aus dem Reißen der Gedärme auch noch die Verlegenheit: daß man die zerplatzten Gedärme mit keinen andern gleich erſetzen, und beſonders auf dem Lande nicht gleich Rath ſchaffen kann, wie etwa in Städten von den Schlächtern im Nothfalle etwa noch Därme können geholet werden. Hiernächſt iſt es auch unangenehm, wenn die Gedärme währenden Kochens in dem Keſſel zerſpringen, und auslaufen; als wodurch die Mühe des Einſtopfens vereitelt und vergeblich gemachet wird, indem es nicht auf Wurſtſuppe, ſondern auf Wurſt abgeſehen iſt.

Wenn nun obbemeldte unangenehme Zufälle aus dem Zerſtauchen der Gedärme mit einem ſtumpfen Beſen entſtehen, ſo unterſaget man ſolches Verfahren dem Schlächter, und läßt ihm die Gedärme mit den Händen mittelſt des Salzes fein abreiben. Die Hauswirthin thut am beſten, wenn ſie in dieſem Zeitpuncte ſelbſt dem Schlächter gegenwärtig iſt, und mit eignen Augen ſieht, was er machet und machen ſoll.

Noch iſt nöthig, um das etwanige Zerſpringen der Gedärme beym Stopfen und Kochen zu verhüten, auch auf das Waſſer zu ſehen, deſſen ſich der Schlächter zur Reinigung derſelben bedienen muß. Kaltes Waſſer muß es nicht ſeyn, weil ſolches das dabey gebrauchte Salz nicht ſchnelle genug auflöſen, und zum Eingreifen geſchickt machen kann. Es muß daher

warmes,

warmes, aber kein heißes, Waſſer genommen werden. Der Schlächter nimmt lieber heißes als warmes Waſſer, wenn er davon gehen, und die Würſte nicht ſelber ſtopfen darf. Denn er hat ja den Verdruß nicht ſelbſt, daß er beym Zerreißen der Gedärme ſein Werk von vorne wieder anfangen darf. Und heißes Waſſer fördert ſein Geſchäffte des Reinemachens gar ſchnell, als wovon die Gedärme bald weiß und helle werden. Da aber gedachtermaßen die Gedärme vom heißen Waſſer verbrühet, und ihre natürliche Feſtigkeit getrennet wird, ſo muß den Schlächtern nur laulichtes Waſſer verſtattet werden. Und hierauf hat man bey jungen Schweinen aufs allergenaueſte zu ſehen. Dieſer ihre Gedärme ſind an und für ſich ſehr dünne, und werden noch dünner, ſobald bey ihrer Reinigung mit Salz vereintes Waſſer gebrauchet worden, welches nicht laulicht, ſondern nur in etwas heiß geweſen iſt.

Wenn der Schlächter das Seinige beym Reinemachen der Gedärme gethan, ſo übernimmt ſie die Hausmutter aus ſeiner Hand, um das Werk der Reinigung durchs Einwäſſern zu vollenden.

Zum Einwäſſern aber werden die Gedärme in ſolche Längen zerſchnitten, dergleichen die Würſte haben ſollen, und es iſt wohlgethan, wenn die zerſchnittenen Gedärme umgekehrt ins Waſſer kommen; dergeſtalt, daß die im Leibe der Thiere inwendige Seite der Gedärme die auswendige im Waſſer werde, weil dieſe im Leibe der Thiere unmittelbar den Unflath umſchleßt. Dieſerhalb bedarf ſolche Seite am meiſten, daß das Waſſer hier ausziehe, welches nicht ſo gut geſchehen könnte, wenn man die Därme läßt, wie ſie von Natur ſind. Es iſt mühſam, indem die ſo zum Einwäſſern umgekehrte Därme beym Wurſtmachen wieder umgekehret werden, weil die inwendige Seite die Fülle einnehmen und umſchließen muß. Darf man aber

aber dieſe Mühe wohl achten, da der Grad der Reinlichkeit bey den Gedärmen ſo leicht nicht übertrieben werden kann, und lieber der Sache zu viel, als zu wenig, geſchehen ſoll?

Es iſt wohl abzuſehen, daß die eingewäſſerten Gedärme mit ihrem Waſſer nicht an einen ſolchen Ort hingeſtellet werden müſſen, wo es zu kalt iſt, und das Waſſer wohl gar gefrieren könnte. Denn in dieſem Falle könnte zu kaltes oder gefrornes Waſſer wenig oder gar nichts ausziehen. Dieſerhalb muß das Gefäße mit den eingewäſſerten Gedärmen da ſtehen, wo das Waſſer nicht zu kalt oder gar zu Eiſe werden kann.

Es iſt nicht hinlänglich, nur einmal Waſſer auf die Gedärme gegoſſen zu haben, wie etwa von den Schlächtern geſchieht; ſondern es muß wenigſtens ſechsmal geſchehen, daß das alte Waſſer ab- und neues aufgegoſſen werde.

Die Zeit, in welcher die Gedärme im Waſſer gehalten werden, muß nicht unter vier und zwanzig Stunden, lieber darüber als darunter, ſeyn. Und dieſes läßt ſich wohl thun, wenn die Schweine nur Vormittags geſchlachtet, die Würſte aber des andern Tages gegen die Abendzeit gemachet werden. Denn es darf eine Hauswirthin mit dem Wurſtmachen eben nicht allzu ängſtlich eilen, daß das ganze Geſchäffte deſſelben am zweyten Tage vollendet ſey. Es iſt genug, wenn nur diejenigen Würſte, die gekochet werden müſſen, nämlich die Leber- und Blutwürſte, an ſolchem Tage in den Keſſel zum Gahrkochen kommen. Denn die Bratwürſte oder Knackwürſte haben Zeit, und können erſt am dritten Tage nach dem Schlachten mit Bequemlichkeit bereitet werden, wenn es Tages zuvor damit zu ſpäte werden ſollte; oder wenn zu viele Schweine geſchlachtet worden, und die Hausmutter dieſerhalb nicht in einer Abendzeit fertig werden kann: wenn ſie zumal

keine Gehülfen hat oder haben kann. Denn diejenigen, die man zum Hacken der Wurſtfülle gebrauchet, ſind nicht immer geſchickt genug, beym Stopfen der Würſte mit Hand anzulegen. Es gehöret dazu eine gewiſſe Fertigkeit, die durch Uebung erlangt wird.

Man muß noch nicht glauben, daß man des öfters wiederholten Aufgießens des friſchen Waſſers nicht bedürfe, wenn man das abzugießende Waſſer ſchon ganz lauter und helle findet, und daß es zu viel gefordert ſey, wenn geſaget worden: daß das Aufgießen des friſchen Waſſers, an die ſechsmal wenigſtens, zu wiederholen ſey. Man muß hiebey auch auf den Geruch ſehen, welcher völlig weggeſchaffet ſeyn muß. Denn man hat gefunden, daß bey kürzerer Zeit des Einwäſſerns ſowohl, als bey zu weniger Abwechſelung des Waſſers, ein übler Geruch aus den Gedärmen hervor dufte; zum Beweiſe, man habe nicht lange und oft genug das Waſſer abgewechſelt, um alles Faule aufzulöſen und herauszuziehen.

Man muß zum Wurſtmachen Därme genug in Bereitſchaft haben, damit es zu ſeiner Zeit daran nicht fehle.

Es iſt nicht genug zum Wurſtmachen, daß man nur allein diejenigen Gedärme haben könne, welche von den zu ſchlachtenden Schweinen kommen; man muß auch beſonders in Anſehung der Geſindewurſt für einen hinlänglichen Vorrath von Därmen geſorget haben, da es ohnehin geſchehen kann: daß, wenn ſchon von dem Schlächter beym Reinemachen es nicht verſehen worden, doch mancher Darm, zumal von jungen Schweinen, beym Stopfen der Wurſt zerreißet, und man daher mit dem Gedärme nicht auskommen kann. Auch findet ſich, daß man ſich in ſeiner Rech-

nung, wegen des Auskommens der Gedärme, mit ſolchen Schweinen betrügen kann, welche in den Waldungen ihre Maſt gehabt haben. Denn bey dieſen Schweinen ſind die Gedärme weit enger, als bey denen in der Hausmaſt auf den Koben fett gewordenen Schweinen, die kein trockenes Futter gefreſſen, und welchen die Därme mit aufgegoſſenem Waſſer auf das geſchrotete Korn, oder allerley Geſpülicht ſehr gefüllet und ausgedehnet worden. In Gedärmen von ſolchen Schweinen läßt ſich faſt noch einmal ſo viel Fülle hineinſtopfen. Auch pflegen die engen Gedärme der Maſtſchweine aus den Waldungen mehr zu reißen, als die Gedärme aus der Hausmaſt, indem die Eckern viele ätzende Theile enthalten, wovon die Gedärme mürbe werden müſſen. Hiernächſt muß man es auch wiſſen, daß zur Geſindewurſt die Fülle mit Brod weit ſtärker vermehret werde, als ſolches in Anſehung der Wurſt für den herrſchaftlichen Tiſch geſchieht; weswegen man denn mit den Gedärmen von den ietzt geſchlachteten Schweinen durchaus nicht auskommen kann.

Man muß dieſerhalb die Rindsdärme zu Hülfe nehmen, welche man von ſeinem Hausſchlachten haben, oder ſich ſolche von den Schlächtern in den Städten erkaufet, und hernach noch gereiniget haben kann. Dieſe gereinigten Rindsdärme, auch die Blaſen, müſſen, wenn ſie aus dem Waſſer kommen, an dem einen Ende feſt verbunden, an dem andern Ende aber eine Federſpule eingeſtecket, Luft, ſo viel nur immer hereingehen kann, hineingeblaſen, und ſodann an dieſem Ende auch feſte zugebunden werden; damit keine Luft wieder herausgehe, und die Gedärme ihre völligſte Ausdehnung haben und behalten mögen. Die aufgeblaſenen Därme werden an einem warmen Orte aufgehänget, wo ſie geſchwinde trocknen können. Hat man ſie aber wohl trocknen laſſen, ſo kann man ſie an einen ſichern

Ort hinhängen, wo ſie über Jahr und Tag gut bleiben, und zum Gebrauche bereit ſind, wenn man ſie zuvor wieder in laulichtes Waſſer eingeleget gehabt, um darinn ſchlapp und ſchlank zu werden. Die aufzublaſenden Rindsdärme dürfen eben nicht in kurze Theile zerſchnitten werden. Man kann ſie viele Ellen lang laſſen, indem ſie ſich durch das Einblaſen der Luft von ſelbſt in kleine Kreiſe einſchlängeln, daß man ſie gar bequem aufhängen, und ihnen zum Dörren keinen weiten Platz einräumen darf.

Es werden aber dieſe Rindsdärme eigentlich mehr für die Geſindewurſt, als für die Wurſt des herrſchaftlichen Tiſches, angerathen. Denn ſie ſetzen den feinen Geſchmack der Würſte herunter, daher man ſie nur im Nothfalle für den herrſchaftlichen Tiſch zulaſſen kann. Eine Bemerkung, welche diejenigen befremden wird, die nur Wurſt von Schlächtern eſſen, und noch keine gegeſſen haben, welche durch die Hand einer aufmerkſamen Hausmutter ſelbſt gegangen ſind.

Weil das Geſinde gern Wurſt ißt, und auch einer Hausmutter ſehr daran gelegen ſeyn muß, für daſſelbe viel Wurſt als eine Dauerſpeiſe zu haben, indem ſie dem Fleiſche gleich geachtet, mithin das Fleiſch dadurch erſparet wird: ſo bedienet man ſich auch wohl leinener Beutel, um Wurſt hineinzuſtopfen. Dieſes muß aber keine Brat- oder Knackwurſt, ſondern nur Leberwurſt und Blutwurſt ſeyn, welche letztere gekochet werden, auch wohl hernach in den Rauch kommen. Die in ſolche Beutel gefüllte Wurſt heißt man gemeiniglich Beutelwurſt, und man kann ſich dazu eigene Beutel von neuer Leinwand nähen; ſolche, wenn die Wurſt heraus iſt, auswaſchen und trocknen, um ſie zu ſeiner Zeit wieder gebrauchen zu können. Oder man bedienet ſich zu ſolcher Beutelwurſt eines Theils von abgenutzter, aber rein ausgewaſchener Wäſche, die noch

ſo viel halten kann, daß Wurſt hineingeſtopfet und damit gekochet werde. Man muß ſich aber in Anſehung ſolcher Beutel zur Geſindewurſt merken, daß man ſie lang und ſchmal anfertigen ſolle. Denn in ſehr dicken, obſchon kurzen, Beuteln will die Wurſt nicht wohl gahr und durchkochen. Andern Theils läßt ſich auch die Wurſt aus dicken Beuteln nicht ſo gut erhalten, indem ſie in der Mitte bald zu ſchimmeln oder gelb zu werden pfleget.

Es muß in Zeiten auch geſorget werden, daß es nicht an Speilern fehle, die geſtopften Würſte an den Enden damit zuzuſpeilern oder zu verknöbeln.

So nöthig es iſt, den hinlänglichen Vorrath von Gedärmen zum Wurſtmachen beſorget zu haben, ſo nöthig iſt es auch, in Zeiten einen genugſamen Vorrath von hölzernen Speilern anzuſchaffen; um damit die beyden Enden jeder Wurſt zuzuſpeilern, damit die Fülle nicht wieder herauslaufen möge.

Es iſt am rathſamſten, die Würſte nicht mit Zwirn zuzubinden, ſondern mit Holz zu verſpeilern, indem dieſes letztere von den Wurſtſtopfenden mit naſſen Händen beſſer und geſchwinder, als das Zubinden mit Zwirn oder Garn, geſchehen kann, welches letztere auch an den ſchlüpferichten Gedärmen nicht wohl hält, und leicht wieder abglitſchen kann.

Zu Speilern bedienet man ſich meiſtens kleiner abgeſchälter Ruthen, welche an dem dicken Ende aufgeſchärfet oder in einer ſcharfen Spitze zugeſchnitten worden; um mit dieſer Spitze die Gedärme bequem und geſchwinde durchſtechen zu können.

Dieſes Durchſpeilern geſchieht zuerſt bey dem einen Ende des Darms, wenn er geſtopfet werden ſoll,

damit die Fülle nicht unten wieder herausgehe, wenn ſie oben hineingeſtopfet wird. Man muß den Speiler aber nicht allzu genau am Rande des Darms durchziehen, damit er nicht ausreiße. Es iſt am ſicherſten, zumal bey den großen Schlackwürſten, auch bey den Bratwürſten, die ſtark nachgedrücket werden, daß man mit dem Speiler etwa in der Breite des kleinen Fingers vom Saume des Darms zurückbleibe, weil es verdrüßlich iſt und nur aufhält, wenn ein Speiler ausreißt, und das Werk noch einmal angefangen werden muß. Denn das Ausreißen eines Speilers, zumal an dem unterſten Ende der Wurſt, hält ſehr auf; weil alsdann von der Fülle erſt wieder etwas herausgedrückt werden muß, um neuen Raum in den Darm zum Durchſpeilern zu gewinnen.

Die Ruthen zum Speilern müſſen an dem unterſten Ende, in Vergleichung gegen das obere, nicht allzu dicke ſeyn. Denn wenn die Ruthen unten allzu dicke, oben aber allzu dünne ſind, ſo zerreißen ſie eines Theils den Darm, und laſſen andern Theils ſich auch nicht geſchwinde genug durchziehen. Auch können die dünnen abgebrochenen Enden, womit man den Darm verſchloſſen hat, beym Kochen der Wurſt, welche dann aufquillet und dränget, leicht loslaſſen, oder die Fülle daſelbſt herausplatzen; weil das dicke Ende des Reiſes gar zu große Löcher gemachet hat, die von dem oberen Theile des Reiſes kaum halb gefüllet werden. Die beſten Reiſer zum Wurſtſpeilern ſind daher ſolche, die an und für ſich ſehr dünne, und ſich faſt an beyden Enden ſo gleich ſind, daß ſie nur wenig und unmerklich von der Dicke oder Dünne abweichen.

Dieſe Ruthen, welche man von Birken, Haſeln u. ſ. w. nimmt, müſſen nicht mehr grün und weich, ſondern an der Sonne, oder wenn ſie ſpät im Jahre

geſchnit-

geſchnitten werden, auf dem Ofen recht hart gedörret ſeyn. Denn da ſelbige nicht dicke, ſondern dünne ſeyn ſollen, ſo würden ſie beym Einſpeilern nicht ſteif genug fallen, auch die Spitze des Reiſes zum Durchſtechen nicht halten, ſondern verbeuget werden. Man kann ſolche Spitzen bereits an den Reiſern zurechte ſchneiden, wenn ſie noch grün ſind. Es muß aber ſolche Spitze recht ſcharf zugeſchnitten werden. Denn eine ſtumpfe Spitze geht vornehmlich durch dicke Därme nicht durch, und bricht ab, wenn man ſie mit Gewalt durchſtoßen will.

Fehlet es an einem Orte an lebendigem Holze, um tüchtige Ruthen zu Speilern anzuſchaffen, ſo kann man ſich gar bequem der Dachſplitte dazu bedienen, indem ſie ſich leicht ſpalten, und an beyden Enden gleich dünne ſchneiden laſſen. Sie müſſen rund geſchnitten und nicht eckicht gelaſſen werden, weil ſie ſonſt beym Aufquellen der Wurſt im Kochen, oder beym Nachdrücken der Fülle im Stopfen, die Haut des Darms mit den ſcharfen Ecken durchſchneiden würden. Nur müſſen ſolche Dachſplitte nicht ſehr kienigt ſeyn, damit die Wurſtſuppe nicht einen Kiengeſchmack annehme, im Fall davon auf dem herrſchaftlichen Tiſche, wie es hin und wieder geſchieht, gegeſſen werden ſollte.

In Gegenden, wo lebendiges Holz knapp iſt, und Schwarzdornen anzutreffen ſind, pfleget man wohl die Dornen, oder Stacheln dieſes Holzes auszuſchneiden, abzuſchälen, und die Würſte damit zu verſpeilern. Nun iſt es andem, daß dieſe Dornen wie eine Nadel mit ihrer harten Spitze aufs geſchwindeſte durch den Darm hindurch gehen, und ihn verſchließen. Es iſt aber auf der andern Seite das Uebel dabey, daß ſie mit ihren Stacheln die Würſte in dem Keſſel gar bald aufritzen, und ſie auslaufend machen, welches doch immer für Schaden zu achten iſt. Man ſollte lieber,

wenn es an lebendigem Holze zu Ruthen, oder an Dachſplitten irgendwo fehlet, Kloben oder Scheite von Ellern- oder Birkenholz kurz ſägen, klein trennen, und davon Speiler ſchneiden laſſen. Es iſt dieſes zwar mehr mühſam, allein man erhält doch ſichere Speiler, welche die Würſte in dem Keſſel nicht aufritzen und auslaufend machen.

Das Speilern mit den dünnen Reiſern geſchieht ſo, daß man mit der angeſchnittenen Spitze drey- und mehrmal, nachdem der Darm enge oder weit iſt, der Quere nach durch den Darm ſticht, das Reis bis faſt ans Ende durchzieht, und ſodann abbricht. Man thut dieſes mit dem Reiſe ſo lange, als es davon abgebrochene Theile, zum Verſchließen der Würſte, geben kann. Allzu kurz muß man aber dieſe Theile des Reiſes zum Verſchließen nicht abbrechen; ſondern ſie auf beyden Seiten über den Darm hervorragen laſſen, indem man die Schleifen daran anknüpfen muß, mittelſt deren ſie auf den ſo genannten Wurſtſpieß aufgezogen oder angereihet werden, wenn ſie in den Rauch kommen, und darinn als Dauerſpeiſe getrocknet werden ſollen.

Sonſt kann man ſich eben dieſer hölzernen Speiler zum Auszeichnen der Würſte annoch bedienen. Denn da die Wurſt für das Geſinde und die Herrſchaft nicht von einerley Güte ſeyn, und man doch ſolche in einem großen Mauerkeſſel mit großer Bequemlichkeit auf einmal gar kochen kann: ſo würde man die Würſte nicht wieder heraus kennen, da ihnen ihre innerliche Güte von außen nicht anzuſehen iſt, und die Würſte erſt aufgeſchnitten werden müßten, wenn man ſie aus Mangel eines äußerlichen Kennzeichens erkunden wollte. Dieſerhalb giebt man der einen Art Würſte einen gedoppelten Speiler, das heißt, man ſpeilert ſie an dem einen Ende zweymal. Iſt dieſes letz-

letztere nur für die Geſindeküche geſchehen, ſo kann man die Würſte bey dem Herausnehmen aus dem Keſſel ſortiren, und weis es, daß die zwiefach geſpeilerte Wurſt fürs Geſinde ſey. Mit den Knackwürſten muß man es eben ſo machen, wenn man befürchtet, daß im Rauche ein Irrthum oder Verwechſelung vorgehen könne.

Endlich gehöret auch noch unter die Vorbereitungen zum Wurſtmachen, daß man auch mit einigen ſo genannten Wurſtbügeln verſehen ſey. Dieſes ſind Ringe, die von Meſſing, Horn oder Holz verfertiget ſind. Man kann ihrer nicht entübriget ſeyn, um die Wurſtfülle dadurch in die Därme hineinzudrücken. Es wird der Darm zum Einfüllen an dem oberſten Ende ſo weit umgekrempet, oder deſſen Inwendiges ſo weit umgekehret und herabgezogen, daß der mit dem ſpitzen Ende eingeſetzte Bügel, wenn der umgekrempte Mund des Darmes herüber gezogen wird, meiſt den halben Bügel umgebe. Dieſen mit dem Munde des Darms bis zur Hälfte, etwas mehr oder weniger, umgebenen Bügel ſetzet man in der linken Hand zwiſchen dem Daumen und Zeigefinger feſte, und zwar ſo: daß der Mund des Darms mit ſolchen Fingern gut umgriffen werde, damit er nicht von dem Bügel abgehe. In dieſer Haltung des Bügels wird nun die Fülle mit der rechten Hand hineingeſtopfet, welche rechte Hand auch die Fülle überall nachdrücken muß; ſo daß man mit dieſer vollen Hand die Wurſt an dem Orte ergreiſe, und durch gelindes und immer weiter fahrendes Zuſammendrücken der vollen Hand die Wurſtfülle überall dahin bringe, wo man ſie hin haben will. Während ſolcher Verrichtungen muß die linke Hand immer in ihrer Haltung bleiben, um den Bügel nicht zu verlieren, bis die Wurſt zur gehörigen Fülle von der rechten Hand gebracht worden iſt.

Uebrigens muß man Bügel von verſchiedener Größe haben, weil die Därme nicht von einerley Weite ſind, größere Bügel zu größern, und kleinere Bügel zu kleinern Gedärmen. Die Bügel von Horn ſind die beſten, wozu recht glatte Ochſenhörner ausgeſuchet werden, welche von den Drechslern inwendig ſehr glatt und dünne ausgehohlet werden müſſen. Dergleichen Bügel von Horn pfleget man auch wohl Wurſthörner zu nennen.

Die mancherley Arten des Gewürzes zum Wurſtmachen müſſen in Bereitſchaft gehalten werden.

Es wäre zu ſpäte, wenn man ſich erſt am Tage des Wurſtmachens um das Gewürz bekümmern, und das fehlende noch anſchaffen wollte; um ſo mehr, da die einheimiſchen Gewürzkräuter, welche unſern Würſten den lieblichſten Geſchmack verſchaffen, noch eine Vorbereitung erfordern, und nicht ſo, wie ſie gewachſen, abgeſchnitten und getrocknet worden, können gebraucht, ſondern erſt von ihren Stielen oder Stängeln müſſen abgeſondert werden.

Von ausländiſchen Gewürzen wird zuerſt der Pfeffer erfordert, welchen man jedoch mäßig gebrauchen, und die Würſte nicht, wie man ſaget, überpfeffern muß. Unter den ſo genannten Schlackwürſten, welche in den Rauch kommen, wird nur ſehr gröblicht zerſtoßener Pfeffer angewandt, da er unter andern Würſten feiner zerſtoßen kann genommen werden.

Der ſo genannte Engliſche Pfeffer, welchen man auch in manchen Gegenden ſchlechthin Engliſches Gewürz nennet, wird auch ſtark gebrauchet, da er weniger beißt, als der ſchwarze Pfeffer, und doch den Würſten einen gar angenehmen Geſchmack giebt.

Nelken,

Nelken, ohne welche die Wurſt nicht wohlſchmecket, müſſen auch zur Hand ſeyn, und man muß ſich in Anſehung dieſes Gewürzes ebenfalls verſehen, daß man im Gebrauche deſſelben nicht zu viel thue.

Ohne **Salz** kann ſo wenig die Wurſt ſchmecken, als dauern. Wenn die Schlackwürſte oder Knackwürſte geſalzen werden, ſo muß unter das Salz **Salpeter** gemiſchet worden ſeyn, damit ſie fein roth fallen, welches ihnen ein vortreffliches Anſehen giebt. In Anſehung des Salzens der Würſte muß die Hausmutter ſich nicht blos auf das Augenmaaß verlaſſen; wobey ſie leicht zu viel oder zu wenig ſalzen könnte. Sie muß daher das mit Salz gewürzte Gehäck koſten, wenn ſie mit dem Finger davon auf die Zunge nimmt, und ſolches darauf wieder ausſpuckt. Durch ſolches Koſten des Gehäckes wird ſie die Wurſt, wie in Anſehung des übrigen Gewürzes, alſo auch vornehmlich des Salzes, am beſten treffen können. Nicht genug geſalzene Wurſt ſchmecket gar matt und dauert nicht, und zu ſehr geſalzene Wurſt ſchmecket eben ſo wenig, indem die Menge des Salzes den natürlichen Geſchmack der Fülle der Zunge völlig unempfindbar machet.

Außer nur erwähnten Gewürzen ſind auch gewiſſe aromatiſche Kräuter nothwendig, von welchen die Wurſt ihren lieblichſten Geſchmack erhält. Der geringe Landmann begreift ſie unter dem allgemeinen Namen **Wurſtkraut**, und bauet ſolches Kraut meiſtens ſelbſt in ſeinen Gärten; welches auch von jeder Hausmutter im Mittelſtande geſchehen ſoll, wenn ſie dazu Gelegenheit hat. Fehlet es aber daran, ſo müſſen ſolche einheimiſche Gewürzkräuter in den Städten von den Gärtnern in Zeiten angekaufet werden, da man ohnehin derſelben zu Bereitung vieler andern Speiſen in der Küche nicht entrathen kann, und auch damit ſehr vieles ausländiſches Gewürz erſparet.

Der

Der Mayeran iſt das erſte Gewürzkraut, welcher mit ſeinen Stängeln abgeſchnitten und Bündelweiſe getrocknet wird. Er muß am Tage des Gebrauches zum Wurſtmachen in der Stube neben dem Ofen hingeleget werden, damit er recht dürre ſey, um die Blätter abzureiben.

Man verfährt ſehr unſchicklich, wenn man den zum Abreiben geſchickt zu machenden Mayeran auf dem heißen Ofen ausbreitet, um ihn zu dörren. Die Hitze treibt ſeine beſte Gewürzkraft davon, daß er daher unter der Wurſt nicht ſattſam wirken kann. Der Mayeran muß freylich ſehr trocken ſeyn, wenn er ſich ſoll abreiben laſſen. Denn wenn er ſchon nach dem Abſchneiden wohl getrocknet, und darauf in die Verrathskammer hingehänget, oder, welches noch beſſer iſt, in einem verſchloſſenen trockenen Gefäße aufbewahret worden: ſo entlaſſen ſich doch in der Folge der Jahreszeit die Blätter, daß ſie in dieſem Zuſtande ſich nicht gut abreiben laſſen. Man muß aber nur die Vorſicht gebrauchen, und den Mayeran am Tage des Wurſtmachens frühe genug neben dem Ofen dünne ausbreiten: ſo wird er, wenn er Zeit genug hat, auch trocken genug ſeyn. Wenn man aber ſolche Vorſicht unterläßt, ſo muß man freylich in der Geſchwindigkeit den Mayeran auf dem heißen Ofen dörren, wodurch aber ſeine Kräfte ungemein geſchwächet werden müſſen. Es iſt alsdann kaum noch halber Mayeran.

Hat man den Mayeran mit Vorſicht gedörret, ſo wird er über ein geräumiges Geſchirr mit den Händen zerrieben. Da keine Stängel in die Wurſt kommen dürfen, ſolche auch keine Gewürzkraft enthalten, ſo muß man ſie von den klein geriebenen Blättern trennen. Dieſes geſchieht mittelſt eines enge gelöcherten Durchſchlages, wodurch die zerriebenen Blätter durchgeſiebet, die Stängel aber zurückgelaſſen werden. Das

Zurück-

Zurückgebliebene in dem Durchſchlage kann noch einmal in der Wärme getrocknet, hierauf abermals gerieben und geſiebet werden, wodurch man denn die Blätter alle wird erlanget haben.

Thymian iſt das zweyte einheimiſche Gewürzkraut, welches man in gleicher Menge, oder nicht viel weniger, zum Würzen der Würſte gebrauchet, um ſie angenehm ſchmeckend zu machen. Er wird aber ebenfalls trocken, wie der Mayeran, zur Wurſt genommen, und man muß zur Erlangung und Abſonderung ſeiner Blätter auf gleiche Weiſe verfahren.

Baſilicum iſt das dritte Gewürzkraut, welches ſich mit dem Mayeran und Thymian zum guten Geſchmack der Würſte recht wohl vereinigen läßt. Und an dieſen dreyen einheimiſchen Gewürzkräutern läßt man es, nebſt vorgedachten dreyen ausländiſchen Gewürzen, und dem Salze, in den meiſten Häuſern hier herum bewenden, um der Wurſt ihren möglich beſten Geſchmack zu verſchaffen. Doch giebt es einige Häuſer, welche davon abweichen, und an einigen andern Gewürzen Belieben haben; welche ſie entweder mit vorgedachten einheimiſchen Gewürzen vereinigen, oder ſolche wohl zum Theil dabey weglaſſen, als z. E. bey der Salbey und Zwiebeln geſchieht.

Die Salbey wird in manchen Häuſern ſehr geliebet, und vielleicht um diätetiſcher Meynung willen den vorgedachten einheimiſchen Gewürzkräutern vorgezogen. Es werden nur allein die trocknen Blätter gebrauchet, und man muß nicht zu viel nehmen, indem ſie alsdann die Wurſt leicht bitter ſchmeckend machen kann. Sie wird, wie vorhin geſaget, von einigen, mit Weglaſſung des Mayerans, Thymians und Baſilicums, gebrauchet, von andern aber nebſt dieſen hinzugeſetzet; da ſie denn im Geſchmack über die andern

dern Gewürzkräuter ſehr hervorſticht. Es iſt aber die Salbey unter der Wurſt nicht nach Jedermanns Geſchmack, ob ſie ſchon unter andern Speiſen von ihnen gar nicht getadelt wird.

Zwiebeln werden auch in einigen Häuſern unter der Wurſt geliebet. Sie herrſchen im Geſchmacke über alle andre daneben geſetzte Gewürzkräuter weit hinweg. Die wenigſten wollen ſie daher unter der Wurſt leiden, ſo gern ſie ſolche auch unter oder bey andern Speiſen, z. E. bey dem Schöpſenfleiſche, Gänſeklein, Fiſchen, u. ſ. w. eſſen mögen.

Korinthen oder kleine Roſinen werden auch von einigen unter die Wurſt gemenget. Sie gefallen aber auch den wenigſten, und die meiſten halten die Roſinwurſt für eine verkünſtelte Wurſt, die den feinen richtigen Geſchmack der Wurſt mit Mayeran, Thymian oder Baſilicum verſtellet.

Wenn einige gar große zerſchnittene Roſinen, Mandeln, Zimmt, u. ſ. w. unter die Leberwurſt nehmen, ſo iſt dieſes alles wider die Simplicität einer Hausmannskoſt. Man darf zwar der Kritik über den Geſchmack an Speiſen nicht völligen Lauf laſſen, und ſeinen eigenen Geſchmack zur Regel machen, wornach der Geſchmack andrer Menſchen zu beurtheilen wäre. Wenn aber doch Simplicität bey einer ſo allgemeinen Hausmannskoſt, wie die Wurſt iſt, nicht vermiſſet werden ſoll, ſo müſſen wir die Künſteleyen der franzöſiſchen Kochkunſt zurücklaſſen. Und es muß ſchon ſehr in Anſehung der Wurſt entſcheidend ſeyn, wenn man ſagen kann: daß Salz, Pfeffer, Negelein, Mayeran und Thymian, in den meiſten Häuſern des Mittelmannes diejenigen Zuthaten ſind, an welchen man ſich zum Würzen der Wurſt allein begnüget; und

dadurch auch der Wurſt ihren wahren natürlichen und feinen Geſchmack geben und laſſen kann.

Es ſind aber noch einige andere Gewürze, welche bey den Bratwürſten und Schlack- oder Knackwürſten gebrauchet werden. Dieſe ſind **Kümmel** und **Zitronſchale.**

Der **Kümmel** bleibt ganz, und wird nicht zerſtoßen. Man muß ihn aber durch ein weit gelöchertes Sieb rütteln, weil zuweilen Steinchen darunter ſind, da man ihn meiſtens auf dem Acker auf bloßer Erde zu dreſchen pfleget, wo er ſtark gebauet wird. Der feine Sand, welcher öfters darunter iſt, muß ausgeblaſen werden, damit davon kein Knirſchen unter den Zähnen entſtehe. Es wird im übrigen der Kümmel etwas reichlich unter die Brat- und Schlackwürſte geſtreuet, weil ihn faſt Jedermann gerne ißt, und ſelbiger ein ſehr geſundes und die Verdauungskräfte ſehr ſtärkendes Gewürze iſt.

Fein geſchnittene Zitronſchalen geben den Bratwürſten den allerlieblichſten Geſchmack, weshalb ſie nicht davon zu laſſen ſind. Aber unter die Schlack- und Knackwürſte, welche geräuchert werden, und Dauerſpeiſe ſeyn ſollen, muß man keine Zitronſchale nehmen, indem ſie der Dauer ſolcher Würſte hinderlich iſt.

Von einigen wird auch noch zerſtoßener **Coriander**, von andern aber **Dillſaamen** unter die Bratwürſte genommen. In dieſem Falle aber iſt die Zitronſchale umſonſt unter der Bratwurſt, wenn zu viel von einem oder dem andern Gewürze genommen worden iſt, weil dadurch der Zitronengeſchmack völlig unterdrücket wird.

Senf-

Semmel, Kuchen oder Brod, deren Brocken unter die Blut= und Leberwurſt kommen ſollen, müſſen vor dem Wurſtmachen ſchon zerſchnitten ſeyn.

Auch dieſes gehöret noch unter die Vorbereitungen zum Wurſtmachen, daß die zur Blut= und Leberwurſt zu gebrauchenden Brocken von Semmel, Kuchen oder Brod in Zeiten zerſchnitten werden. Es iſt am beſten, daß dieſes vor dem Tage des Wurſtmachens, oder noch eher, geſchehe, indem es am Tage des Wurſtmachens doch genug zu thun giebt. Denn das Kleinhacken der Eingeweide zur Wurſt, das Kleinſchneiden des Fleiſches zu den Würſten, u. ſ. w. erfordern Zeit und Menſchenhände genug, wenn zumal viele Schweine zugleich geſchlachtet werden, und die Wurſt davon gemachet werden muß.

Zur Wurſt für den herrſchaftlichen Tiſch wird gemeiniglich recht feine weiße Semmel genommen, wenn man nicht lieber Kuchen oder Brod vom feinſten Waizenmehl im Hauſe ſelber gebacken hat, um kein baares Geld auszugeben. Es wird ſchlechterdings das feinſte Mehl dazu erfordert, wenn man auf den guten Geſchmack ſehen will. Für das Geſinde aber beſtimmt die Beſchaffenheit des Landes, wie in andern Speiſen, alſo auch hierinn, die Beſchaffenheit des Mehls zu Wurſtkuchen. Denn in guten Ländern wird Wurſtkuchen von Waizenmehl, in ſchlechten Ländern aber von Roggenmehl gebacken. Das Waizenmehl für das Geſinde in Waizenländern darf eben nicht das feinſte ſeyn. Es wird gemeiniglich nur ſo genanntes Mittelmehl dazu genommen. In Mittelländern nimmt man fürs Geſinde feines Roggenmehl; wovon Bärmkuchen zur Wurſt gebacken werden. In ganz ſchlechten Ländern wird wohl gar nur gemeines Haus=

Hausbackenbrod, oder Grütze, unter die Wurſt für das Geſinde genommen.

Die Semmel muß in feine Würfel zerſchnitten werden. Man bedienet ſich dazu hölzerner Teller oder eigener Bretter, auf welchen von den Semmeln erſt dünne Scheiben abgeſchnitten werden, um hievon die Würfel zu ſchneiden. Mit Semmelkuchen, oder eigends dazu gebackenen Kuchen von dem feinſten Mehle, wird eben ſo verfahren. Auch die Kuchen zur Geſindewurſt werden in Würfel zerſchnitten, die aber ſo fein eben nicht ſeyn dürfen.

Es iſt gar nicht nöthig, Semmeln und Kuchen erſt am Tage vor dem Wurſtmachen zu zerſchneiden. Man kann dieſes nach Bequemlichkeit lange zuvor gethan haben. Nur muß man die Semmel- oder Kuchenbrocken wohl trocknen, damit ſie nicht ſchimmeln und verderben. Denn ganz dürre oder getrocknete alte Brocken zu nehmen, das ſchadet der Wurſt gar nicht. Man muß nur nicht die Brocken, ſo hart wie ſie ſind, einſtopfen, da ſie mit ihren Ecken theils die Därme aufreißen, theils aber im Kochen zu ſtark aufquellen und die Därme zerſprengen würden. Dieſen Unfällen kömmt man zuvor, wenn man die Brocken in einer Mulde mit warmen Waſſer, oder Brühe aus dem Wurſtkeſſel, übergießt, damit ſie allgemach aufquellen und weich werden, wie dieſes ohnehin auch mit friſchern Brocken zur Leberwurſt geſchieht; ſo wie die Brocken zur Bratwurſt entweder auch mit Brühe aus dem Wurſtkeſſel, oder mit Blute übergoſſen und durchgemenget werden. In vielen Häuſern wird die Semmel nicht gebrockt, ſondern klein zerrieben. Dies macht zwar mehr Mühe, bringt aber weniger Gefahr in Anſehung des Platzens der Därme beym Kochen der Wurſt.

Wenn Wurſt gemachet werden ſoll, ſo muß es auch an mancherley dazu erforderlichen tüchtigen Geräthſchaften nicht fehlen.

In ſolchen Häuſern, wo jährlich Wurſt, und dazu nicht wenig, gemachet wird, da müſſen mancherley Geräthſchaften ſeyn, welche dabey unentbehrlich ſind; indem man in wohleingerichteten Wirthſchaften ſich ſolche zu rechter Zeit anſchaffen, und es damit nicht aufs Leihen ankommen laſſen ſoll. Es iſt aber nicht genug, daß dergleichen Geräthſchaften einen Theil unſers Hausgeräthes ausmachen; weil ſie uns von ſchlechtem Nutzen ſeyn würden, wenn ſie untauglich wären. Sie müſſen daher in brauchbarem guten Stande ſich befinden, damit die Geſchäffte nicht gehindert, ſondern beſtens gefördert werden.

Man will hier nichts ſagen von guten ſcharfen Küchenmeſſern, da es beym Schlachten und Wurſtmachen viel Schneidens giebt, wozu gemeine Tiſchmeſſer nicht tauglich und ſtark genug ſeyn können. Aber da vieles und knochenreiches Fleiſch zu zerhauen, und zum Wurſtmachen viel Gehäcke erfordert wird, ſo muß es nicht an tüchtigen ſcharfen ſo genannten Hackemeſſern und breiten Beilen, dergleichen ſich die Schlächter bedienen, ermangeln. Denn kleine gewöhnliche Holzbeile, oder gar Holzäxte, welche letztere ohnehin zu plump und müdemachend ſind, thun der Sache zu wenig, und fördern nicht genug das Geſchäffte des Kleinhackens der Eingeweide und des Fleiſches zur Wurſt. Ein breites Schlachtbeil hauet mit einem einzigen Streich noch einmal ſo viel durch, als eine Axt oder gemeines Beil; weil es theils viel breiter, theils viel höher iſt, daß alſo ein Schlachtebeil die klein zu hackende Maſſe noch einmal ſo geſchwinde zu einem Brey hacken kann. Auch hacket ſich die Maſſe bald

breit

breit von einander, weshalb ſie mit der Fläche des Beils von allen Seiten aufgehoben und wieder zu einem Klumpen in die Höhe geleget werden muß. Und dieſes muß zum allerößterſten wiederholet werden, bevor das Gehäcke wird, wie es ſeyn ſoll. Auch dieſes Geſchäffte wird mit dem ſehr breiten Schlachtebeile noch einmal ſo geſchwinde, als mit einem gemeinen Beile oder einer Art, vollführet. Es iſt daher nur Stümperey und Zeitverluſt bey vielem Wurſtmachen, wenn es an tüchtigen Schlachtebeilen fehlet, und man ſich nur gemeiner Beile und Aexte bedienen wollte. Wenn nur ein weniges Gehäcke gemachet werden ſoll, da kann man mit den ſo genannten Hackemeſſern, welche ein breites und zugleich langes Eiſen an einem kurzen Stiele oder Handgriffe haben, ſich wohl behelfen. Wenn aber viel und lange gehacket werden ſoll, ſo ermüden dergleichen Hackemeſſer zu ſehr, weil ſie wegen des kurzen Griffs nur mit einer Hand geführet werden können; da hingegen ein Schlachtebeil nicht ſo ermüdet, weil es an ſeinem langen Stiele in beyden Händen geführet wird.

Da das Eingeweide der geſchlachteten Thiere, auch Fleiſch, zur Wurſt gehacket werden muß, ſo würde es höchſt unbequem und dem Geſchäffte unförderſam ſeyn, wenn ſolches auf gemeinen Tiſchen oder Bänken geſchehen ſollte. Es müſſen daher eigends dazu verfertigte ſtarke Klötze ſeyn, auf welchen die Wurſtfülle klein gehacket wird.

Dieſe Klötze, die in der Haushaltung Hackeklötze genannt werden, müſſen nicht von weichem Holze ſeyn. Weiches Holz, dergleichen Fichten, Tannen, Kienen, Linden, Ellern u. ſ. w. iſt, widerſteht nicht genugſam der Schärfe des Beiles, welche daher tief hineinfahren, Ritzen und Splitter machen, auch das Fleiſch in das Holz hineintreiben würde. Dergleichen der

Schärſe des Beiles nicht widerſtehendes Holz machet das Kleinhacken äußerſt ſchwer und langſam. Es muß daher hartes Holz zu Hackeklötzen allein erwählet werden.

Das Eichenholz iſt am ſchicklichſten dazu, indem es nicht nur die erforderte Härte hat, ſondern auch ſtark genug erwächſt, um recht breite Klötze vom Stammende einer Eiche dazu abſägen zu können.

Man muß dergleichen Klötze ſo breit als möglich wählen, damit theils viel Maſſe aufgeleget, theils mehrere Perſonen zugleich darauf hacken können, um das Geſchäffte zu fördern, welches auf einem weniger geräumigen Klotze nicht geſchehen könnte.

Auch muß ein ſolcher Hackeklotz lieber lang als kurz ſeyn, weil er nicht nur ſodann beym Hacken beſſer gegenhält, ſondern auch länger dauren kann. Denn ungeachtet ein ſolcher Klotz durchs Hacken keine Späne und Ritzen ſetzet, ſo wird er doch mit der Zeit abgenutzet, daß er in der Mitte eine große Vertiefung erhält. In ſolchem Falle muß er wieder gerade geſäget werden, welches nicht geſchehen könnte, wenn er zu Anfange nicht lang genug genommen worden.

Es iſt den Hackenden ſehr erleichternd, wenn ein ſolcher Klotz mit vier Füßen, gleich einem Schemmel, verſehen iſt, um eine rechte Höhe zu haben. Denn wenn er ohne dergleichen Füße iſt, ſo müſſen ſich die Hackenden zu ſehr dabey bücken, welches ſie bald müde, oder das Hacken ihnen zu ſauer machet, und das Geſchäffte verzaudert.

Um einen ſolchen Hackeklotz bequem zu regieren und fortzutragen, muß er auch mit Handhaben verſehen ſeyn. Er muß an jeder Seite zwey gerade gegen einander über ſtehende haben, welches nur kurze runde Stäbe ſeyn dürfen. Es werden hierzu mit einem gro-

ßen

ſſen Bohrer an den Seiten des Klotzes tiefe Löcher eingebohret, in welche ſolche hölzerne Stäbe eingeſchlagen und befeſtiget werden.

Die Reinlichkeit erfordert es, daß der Hackeklotz vor dem Gebrauche rein abgewaſchen werde. Man muß zu dem Ende die Oberfläche mit Salz beſtreuen, und ſelbiges mit wenigem Waſſer beſprengen, daß das Salz nur eben zergehen könne. Dieſes ſo zergangene Salz frißt alle Unreinigkeiten los, wenn man es eine Zeit darauf ruhig läßt, und man wäſcht hierauf den Klotz mit Waſſer wohl ab, auf welche Weiſe keine Unreinigkeit unter die Wurſtfülle wird gerathen können. Nach dem Gebrauche des Klotzes wird er gleichfalls mittelſt aufgeſtreueten Salzes wieder gereiniget, damit von der darauf gehackten Maſſe kein Schleim daran beſitzen und antrocknen könne.

Es ſind ferner zum Wurſtmachen einige ſo genannte Küchenbretter nöthig, um auf ſelbige allerley Fleiſch zu legen, und klein ſchneiden zu können. Dergleichen Bretter müſſen weder ſchmal noch kurz ſeyn, um theils vieles darauf hinlegen und ſchneiden zu können, theils auch etwas darauf fortzutragen, und bis zum fernern Gebrauche wegzuſetzen. Dieſe Bretter dürfen nur von Tannen- oder Fichtenholze ſeyn, weil nicht darauf gehacket, ſondern nur geſchnitten wird. Sie ſind an dem einen Ende in der Mitte mit einer ſtumpf oder rund auslaufenden Erhebung, welche in der Mitte ausgeſchnitten iſt, verſehen, um dergleichen Bretter nach dem Gebrauche an einem Nagel an der Wand hängen zu laſſen. Denn jedes Hausgeräthe muß ſeinen angewieſenen Ort haben, wo man es auch allenfalls in der Finſterniß finden könnte. Und ſolche Ordnung und Aufbewahrung jeden Geräthes dienet zugleich zu deſſen Erhaltung. Das Herumwerfen und Liegenlaſſen, wo etwas liegt oder liegen will, iſt Unordnung.

ordnung, und bringt den Geräthſchaften Schaden, auch Zeitverluſt, wenn man es aus allen Winkeln her- vorſuchen und nicht ſogleich zuſammenfinden kann.

Noch werden auch, wie zu vielen andern Haus- geſchäfften, alſo auch zum Wurſtmachen, hölzerne **Tubben** und **Mulden** erfordert. Erſtere um Ge- därme, andere um Eingeweide und Fleiſch einzuwäſſern, und darinn an die Stelle hinzutragen und niederzuſetzen, wo die Wurſt gehacket und geſtopfet werden ſoll; Mul- den aber, um die Wurſtfülle mit ihren Zuthaten darinn zu mengen, die Würſte daraus zu ſtopfen, die geſtopf- ten Würſte aber hineinzulegen, und in ſolchen Mulden zum Keſſel hinzutragen.

Ordnung und Bequemlichkeit wollen, daß in der Haushaltung die ietzt benannten Gefäße von mancher- ley Größe zugegen ſeyn. Es ſieht ſehr traurig aus, wenn nur ein und das andre Stück davon im Hauſe gefunden wird. Noch trauriger, wenn gar keine vor- handen ſind, da ſie doch wenig koſten, und wenn ſie einmal angeſchaffet ſind, und in Acht genommen wer- den, aufs allerlängſte dauren können. Darf man jene **Materna** wohl eine ordentliche Hauswirthin nen- nen, welche dem Schlächter ihre wenige Waſſereymer hinſetzet, daß er Blut- und Leberwurſtfülle darinn un- ter einander mengen, auch aus einem ſolchen Eymer die Würſte ſtopfen müſſe? Iſt es nicht ekelhaft, daß her- nach die blutigen Eymer von den ihrer Gebieterin nach- artenden Mägden nicht wohl gereiniget, und das Koch- waſſer zum Kochen der Speiſen über die Gaſſe nach Hauſe getragen, und dieſer Schmutz gleichſam zur öf- fentlichen Schau ausgeſetzet wird?

Zuletzt will ich auch noch das **Stroh**, worauf die Würſte aus dem Wurſtkeſſel hingeleget werden, unter die Vorbereitungen zum Wurſtmachen gerechnet haben.

Die

Die gähr gekochten Würſte können und ſollen doch nicht, wenn ſie ſchon nicht in den Rauch kommen, gleich in den erſten Tagen verzehret, ſondern für mehrere Tage aufbewahret werden. Dieſes könnte nicht geſchehen, wenn man die aus dem Keſſel herausgenommenen Würſte in ein Gefäß hineinlegen wollte, wo die ablaufende Feuchtigkeit unter der Wurſt beſtehen bliebe. Hiervon ſowohl, als auch wenn ſie eine über die andre aus dem Keſſel hingepacket werden, müßten ſie bald ſauer und ſchimmlicht werden. Solches nun zu vermeiden, müſſen die Würſte ein ſolches Lager beym Herausnehmen aus dem Keſſel erhalten, wo ſie abtrieſen und zugleich locker und geräumig neben einander liegen und bald erkalten können.

Dieſes wird nun am beſten durch untergelegtes Stroh erhalten, welches Roggenſtroh ſeyn muß. Man läßt es zu dem Ende ausſchütteln, daß alles krumme oder zu kurze Stroh davon komme. Es wird ferner Hand für Hand voll Stroh genommen, an den Stutzelenden gerade geſtauchet, ſodann aber ſo lang durchgehauen, daß es bequem in den Mulden etwas dicke aus einander geleget, und das Lager für die Würſte bereitet werde. Auf dieſem Strohe in den Mulden wird Wurſt neben Wurſt hingeleget, die abtriefende Feuchtigkeit der Wurſtſuppe zieht in das dicke und locker genug liegende Stroh hinein, daß ſolche nicht an den Würſten hängen bleibt; man trägt ſie ſo mit den Mulden in die Gewölbe oder Speiſekammern, um ſie zu verſchließen, und läßt ſie auch darauf immer weg liegen, bis ſie friſch nach und nach verſpeiſet oder in den Rauch gehänget werden. Man ſetzet aber hier voraus, daß das Lagerſtroh zu den Würſten recht trocken, rein, und von fremden Theilen befreyet ſey. Denn ſo ſehr das Obſt auf unreinem, und mit fremden, übel beſchaffenen, Theilen verſehenem Strohe den un-

unreinen fremdartigen Geſchmack anzieht, ſo ſehr geſchieht auch ſolches von den Würſten, welche warm auf das Stroh hingeleget werden, und daher durch die dünne, und vom Kochen erſchlaffte, Gedärme gar leicht einen fremden Geſchmack von unreinem Strohe anziehen können.

Die mancherley Arten der Würſte.

Weil die Wurſt eine faſt in allen Häuſern ſo beliebte Koſt iſt, ſo hat man ſich nicht begnüget, nur eine Art davon zu haben. Es ſind derſelben mehrerley Arten erfunden und eingeführet worden, ob ſie ſchon nicht immer alle in einem Hauſe bereitet oder angetroffen werden.

Blutwurſt hat ihren Namen von dem Blute der geſchlachteten Schweine, welches mit einem Gehäcke vermiſchet, in Därme geſtopfet, und darinn mit der Fülle gahr gekochet wird. Man nennt ſie auch Schweißwurſt, welcher Name von der Jägerey herrühret, bey der das Blut der wilden Thiere Schweiß genannt wird. Auch nennt man eben dieſe Wurſt in vielen Ländern Rothwurſt, weil die Wurſt von dem mit ihrer Fülle vereintem Blute eine rothe Farbe hat. Sie wird theils friſch, theils geräuchert, gegeſſen.

Fleiſchwurſt iſt zwar auch unter die Blutwurſt zu rechnen; ſie unterſcheidet ſich aber von der letztern darinn, daß ihre Fülle nichts gehacktes, ſondern lauter zerſchnittenes pures Fleiſch, ohne Semmel oder Brod, enthält. Sie iſt daher in mehrerer Achtung, als die vorhergehende, und wird ebenfalls entweder friſch, oder geräuchert, verſpeiſet. Noch unterſcheidet ſich hiebey die Zungenwurſt, da die Zunge, in mäßige Stücken zerſchnitten, allein oder nebſt der andern

gewöhn-

gewöhnlichen Fülle mit eingeſtopfet wird. Manche ſpicken die Zunge mit Nelken, und ſtecken ſie in die größte Blutwurſt.

Leberwurſt wird auch in einigen Häuſern **Weißwurſt** genannt, womit ſie in Anſehung der inwendigen Farbe der Roth- oder Blutwurſt entgegengeſetzet wird. Der Name der Leberwurſt deutet es an, weshalb ſie ſo heißt. Es wird aber dieſe Wurſt meiſtens friſch gegeſſen. Da inzwiſchen in vielen Häuſern das Geräucherte ſo ſehr geliebet wird, ſo wird auch allda die Leberwurſt in den Rauch gehangen. In einigen Häuſern aber, in welchen man nicht viel Mühe haben will, wird gar keine Leberwurſt, ſondern nur allein Blutwurſt gemachet. In dieſem Falle wird dann die Leber zwar gehacket, gerieben oder zerſchnitten, aber nicht weiß gelaſſen, ſondern mit dem Blute der geſchlachteten Schweine vermenget.

Bratwurſt wird aus Schweinefleiſch, Schweinefett oder Speck, und Gewürze bereitet. Sie ſchmecket beſſer, wenn wenig oder gar kein Rindfleiſch darunter genommen wird. Dieſe Wurſt kömmt nicht in den Rauch, und wird friſch gebraten; welches entweder, und ſo ſchmeckt ſie den meiſten am beſten, auf einem Roſte über Kohlen, oder in einer Pfanne oder Tiegel geſchieht. Zu Zeiten wird ſie auch wohl gekocht zu Tiſche gebracht, welches vornehmlich mit ganz klein geſchnittenen märkiſchen Rübchen geſchieht, da ſie dann entweder über die Rübchen in der Schüſſel, oder auf den Rand der Schüſſel hingeleget, und von einem ganz guten Geſchmacke befunden wird. Einige hängen doch dieſe Wurſt auch in den Rauch, weil ſie Liebhaber alles Geräucherten ſind. Sie wird aber gar bald nach einander verſpeiſet, indem ſie, auf dem Roſte gebraten, mit allerley Vorkoſt verzehret wird.

Knackwurſt aber, welche faſt alle Zuthaten der Bratwurſt enthält, iſt eigentlich die rechte Dauerwurſt, welche durch das Räuchern ſo dauerhaft wird: daß ſie, bey guter Wartung, bis in den Sommer hinein gut und eßbar bleiben kann.

Schlackwurſt hat ihren Namen von den Niederſachſen, welche den hinteren Darm der geſchlachteten Thiere den Schlackdarm nennen. Anderswo heißt dieſer Darm auch der Schloßdarm. Dieſe Schloßdärme ſind die weiteſten der Gedärme, und die Wurſt von dieſen Därmen hält ſich am allerlängſten gut, weshalb ſie unter allen Knackwürſten auch die geachtetſten ſind. Das Fleiſch in den ſo genannten Knackwürſten wird in der Länge trockener, weil deren Därme dünner und weit weniger dicke ſind. Dagegen das Fleiſch in den dickern Schloßdärmen nicht ſo dürre wird, und ſich mehr ſaftig und weich erhält. So machet auch eine Schlackwurſt mit ihrer Dicke und Länge, wenn ſie ganz auf den Tiſch kömmt, ein beſſeres Anſehen, welches auch geſchieht, wenn Schnitte davon, zur Garnirung einer Schüſſel voll Verkoſt, oder andern Fleiſches gebrauchet werden. Man pfleget auch dieſe Würſte in Niederſachſen wohl ſchlechthin Schlacken zu nennen, von wannen ſie, wie auch aus Weſtphalen, weit und breit verſchicket werden.

Alle dieſe genannte Arten der Wurſt werden nun faſt in allen Häuſern des Mittelmannes auf dem Lande bereitet, aber es ſind deren noch einige Arten, die auch in manchen Häuſern vorkommen, als: Gehirnwurſt, franzöſiſche Wurſt, Sauciſchen, Wurſt von Kälberkaldaunen, Wurſt von Kalbfleiſch u. ſ. w. Man wird ihre Bereitungsart auch zuletzt hinzufügen, obſchon zu einigen Arten derſelben auch anderes Fleiſch oder Zuthaten, als Schweinefleiſch, kommen.

men. Damit der vollſtändige Unterricht vom Wurſtmachen in dieſem Kapitel beyſammen ſeyn möge, wird man ihre Beſchreibung auch hinzufügen.

Erklärung einiger Wörter, welche in dem Unterrichte vom Wurſtmachen vorkommen.

Bey einem jeden Unterrichte muß der Leſer wiſſen, was er ſich bey einigen ihm oder nicht überall bekannten Wörtern gedenken muß. In der Anweiſung zum Wurſtmachen kommen einige Wörter vor, welche zuvor erkläret werden müſſen.

Man wird in dem vorhabenden Unterrichte vom Wurſtmachen Speckſchweine zum Grunde legen, weil bey deren Schlachtung die allermeiſte und gewöhnlichſte Wurſt gemachet wird.

Wenn der Schlächter dem geſchlachteten Schweine, nachdem er es der Länge nach an den Hinterfüßen hoch genug aufgehänget hat, das Eingeweide mittelſt eines Schnitts in der Mitte des Bauches hindurch ausgenommen, ſo theilet er das ſo ausgeſchlachtete Schwein in zwo Hälften. Nämlich er hauet auf beyden Seiten die Ribben, neben dem Rückgrad herunter, durch. Denn dieſer Rückgrad muß von beyden Speckſeiten getrennet werden, weil ſie mit ſelbigen nicht in den Rauch kommen ſollen, auch der Rückgrad wegen ſeiner Knochen nicht ſo lange, als die Speckſeiten, dauren könnte. Der an der äußern Seite dieſes Rückgrades ſitzende Speck wird bis meiſt über den Schwanz abgeſchnitten. Dieſer nun der Länge nach von dem Rückgrade abgeſchnittene Streifen Speck kömmt nur zur Wurſtfülle, und man nennt ihn hier herum auf provinzialiſch gemein hin den Rüggebengel. Man will dieſen Namen hier beybehalten, und

muß

muß es nun verſtehen, wenn in der Folge von deſſen Anwendung zur Wurſt die Rede ſeyn wird.

Neben dem Hauptſchnitte, welcher zur Oeffnung des Bauches nöthig war, um die Eingeweide heraus zu nehmen, machet der Schlächter auf jeder Seite annoch einen Schnitt, wodurch ſchmale Streifen, welche bey Speckſchweinen purer Speck ſind, von dem Bauche kommen. Dieſe ſchmale abgeſchnittene Streiſen vom Bauche nennt man hier herum gemeinhin die **Wammen**, welche gleichfalls zur Wurſtfülle gebrauchet werden.

In der Gegend des Halſes, wo das Schwein geſtochen wird, um alles Blut deſſelben zu gewinnen, und es hieran ſterben zu laſſen, wird bey dem Hausſchlachten ein Stück ausgeſchnitten, welches in dieſen Gegenden der **Stich**, auch **Kehlbraten**, genannt wird; weil dieſes ausgeſchnittene Stück auch von einigen gebraten wird, wenn man es nicht zur Wurſt haben will. Wo aber viele und gute Wurſt gemachet werden ſoll, da pfleget man auch dieſes Stück Fleiſch, welches bey Speckſchweinen größtentheils auch meiſtens Speck iſt, zur Wurſt zu verwenden.

Pflückfett ſind diejenigen Stückchen Speck, welche überall von dem ausgeſchlachteten Schweine noch abgeſchnitten und zuſammengeſuchet werden; um es der Wurſt an guten und hinlänglichen Hauptzuthaten nicht fehlen zu laſſen. So pfleget man den Rückgrad eines Speckſchweines, nachdem der vorhin gedachte Streifen Speck bereits der Länge nach heruntergeſchnitten worden, noch einmal zur Hand zu nehmen, und den von den abgeſchnittenen Speckſtreifen noch zurückgebliebenen Speck mit einem Meſſer zu kleinen Stückchen abzuſchneiden, und gleichſam noch Nachleſe

zu

zu halten. Denn der noch zurückgebliebene Speck des Rückgrades wäre überflüßig, da ſolcher zu Kochfleiſch in Stücken gehauen wird, und die Rückgradeſtücken eine beſſere Speiſe ſind, wenn ſich mehr Mageres, als Fettes, daran befindet. Auch inwendig an den Speckſeiten ſchneidet man hie und da noch kleine Stückchen Speck ab; welches auch von andern klein gehauenen Stücken des Kochfleiſches geſchieht. Man ſchneidet aber eben hiebey nicht blos und allein auf den Speck, ſondern man nimmt auch von dem unter ſolchen abzuſchneidenden Specktheilchen ſitzenden magerem Fleiſche zugleich etwas mit, da beydes, Speck und mageres Fleiſch zuſammen, beſonders zu den Bratwürſten gebrauchet werden. Auch dasjenige Fett, welches nach abgeſchnittenem ſo genannten **Kragen** noch an den Gedärmen ſitzen geblieben, wird auch noch abgepflücket und zuſammengebracht. Dieſes letztere heißt nun vornehmlich noch das **Pflückfett**, und es ſcheint, daß dieſes allem übrigen vom Speckſchweine noch zuſammengeſuchten Fette, oder Specktheilchen den Namen gegeben habe.

Die Gedärme der Speckſchweine ſind außerhalb mit Fett beleget, welches die Form eines in Falten gelegten Halskragens, dergleichen unſere Vorfahren trugen, vorſtellet. Dieſes nun durch den Schlächter von den Gedärmen abgeſchnittene zuſammenhängende Fett hat man, um der Aehnlichkeit willen mit einem ſolchen Halskragen, den **Kragen** genannt. Auch dieſer **Kragen** wird zur Wurſt gebrauchet, wenn er anders nicht ganz, oder zum Theil ausgeſchmolzen, und als Schmalz verbrauchet werden ſoll, wie es in einigen Häuſern zu geſchehen pfleget.

Vor-

Vorgängiges Kochen derjenigen Theile vom Schwein, welche zur Fülle der Blut- und Leberwurſt ſollen gebraucht werden.

Es ſind einige Theile vom Schwein, welche das vorgängige Kochen derſelben, vor dem Einſtopfen in die Gedärme, nothwendig machen, weil ſie im rohen Zuſtande mit ſolchen Gedärmen nicht wohl gahr kochen könnten. Denn wenn dieſes geſchehen ſollte, ſo würde ein größerer Grad der Hitze erforderlich ſeyn, als ſolche Gedärme ausſtehen können. Denn wenn dieſe nicht zerplatzen ſollen, ſo muß man ihnen nur ein gemäßigtes Feuer geben, darinn ſie nicht zu ſehr kochen dürfen. Um nun doch nichts rohes in den Gedärmen zu eſſen, ſo iſt ein vorgängiges Kochen der Theile vom Schweine zur Wurſtfülle unentbehrlich.

Von den Eingeweiden des Schweins kommen zur Wurſt **Leber, Lunge, Herz** und **Nieren.** Die Milz kann nicht gebraucht werden, ſie wird weggeworfen, und Hunden oder Katzen gegeben, wenn ſie ſolche freſſen wollen. Es müſſen aber ſehr hungerige und knapp gehaltene Hunde und Katzen ſeyn, wenn ſie ſolche Milz freſſen ſollen; indem ſie dieſelbe mit den Zähnen ſchwerlich zerreißen können, und gemeiniglich auch von ihnen, aus Mangel des Verdauens, wieder ausgeſpieen wird. Diejenigen, welche vorgedachte ihre Hausthiere lieb haben, laſſen daher die Milz lieber eingraben, damit ſie nichts davon freſſen, und hernach von dem Speien das Haus nicht verunreinigen mögen.

Der Leber und Lunge iſt es öfters von außen nicht anzuſehen, daß ſie inwendig anbrüchig, und Schwellen haben, welche mit Materie angefüllet ſind. Man muß daher gedachtes Eingeweide nicht ſo geradezu zum Einwäſſern ins Haus nehmen, und darauf in den Keſſel werfen, und mit den übrigen Zuthaten kochen. Der

Schläch-

Schlächter muß bey dem Ausſchlachten des Schweins Leber und Lunge von einander ſchneiden, und alle Schwellen mit dem Meſſer hinweg ſchneiden. Dieſes iſt aber nur von wenigen großen Schwellen zu verſtehen. Denn wenn zu viele kleinere angetroffen werden, ſo muß man, zu Vier- und Drittheilen, ſolche Eingeweide ganz wegſchneiden. Es ſchaden aber die anbrüchig geweſenen Theile den übrigen geſunden Theilen nichts, wenn erſtere davon getrennet werden: daher man letztere ohne Bedenken beybehalten, und zur Wurſtfülle gebrauchen kann. Eine Genauigkeit, welche man nicht allen Stadtſchlächtern bey ihren zu verkaufenden Würſten zutrauet.

Hierbey iſt noch zu gedenken, daß der Schlund an vorbeſagtem Eingeweide gelaſſen, und mit gekochet wird. Er wird aber, in ſo fern er Knorpel iſt, nicht mit eingehacket, ſondern weggeworfen, wenn das daran ſitzende Fleiſch und Fett abgenommen, ſolches aber mit zur Wurſtfülle angewendet wird.

Die **Zunge, Rüggebengel** und **Wammen**, auch der **Stich**, ſo viel nämlich von letzteren zur Blut- und Leberwurſt kommen ſollen, werden auch gekochet, und es wird in den Keſſel, worinn dieſes alles kochen ſoll, auch Salz hinzugethan.

Es iſt ſehr bequem, wenn man ſich eines ſo genannten Mauerkeſſels bedienen kann, indem in eben dieſer Brühe, worinn vorbenamte Zuthaten kochen, auch die Würſte gahr gekochet werden. Geſchieht nun dieſes in einem eingemauerten Keſſel, ſo kann man ſein Augenmerk deſto beſſer auf die Würſte richten, das Feuer darnach regieren, und es ſo mäßig halten, daß die Gedärme von zu großer Hitze nicht platzen mögen.

Wenn neben den Schweinen in großen Haushaltungen zugleich ein oder mehrere Rinder geſchlachtet werden: ſo kann man zur Geſindewurſt auch vom Eingeweide

geweide der Rinder Gebrauch machen. So viel man nun hievon zu gebrauchen gedenket, ſolches alles muß auch zuvor in den Keſſel kommen, kochen, und hernach mit andern Zuthaten vom Schweine klein gehacket und zum Wurſtmachen verwendet werden. Zur Wurſt für den Herrſchaftstiſch aber wird nichts vom Eingeweide der Rinder genommen: nicht deshalb, weil die Wurſt davon weniger dauern könnte, ſondern weil ſie von den Zuthaten eines Rindes merklich ſchlechter ſchmecket.

Fernere Zubereitung der gekochten Zuthaten zum Wurſtmachen.

Wenn alle obbenannte Zuthaten nun in dem Keſſel, und zwar das härtere Fleiſch, z. E. das Herz, etwas mehr als das übrige gekochet iſt, ſo muß es aus dem Keſſel herausgenommen, und in eine Mulde oder Tubbe hingeleget werden, um es darinn erkalten zu laſſen.

Alles was davon zur Wurſt für den Herrſchaftstiſch kommen ſoll, muß nun ſauber verputzet, und aller untauglicher Unrath davon genommen werden.

So wird z. E. von dem Herze alles, was Knerpel und Sehne iſt, herausgeſchnitten und weggethan. Von der Zunge gleichfalls; und überdem noch die Haut davon abgezogen und zurückgelaſſen. Und ſo werden alle Sehnen und zähes Weſen aus allen übrigen Theilen des Eingeweides ſorgfältig herausgeſchnitten und weggeworfen, damit durchaus nichts Hartes und Zähes in der Wurſt zu finden ſeyn möge; wenn anders die Wurſt rechter Art ſeyn ſoll. Ein gleiches muß auch mit den Schwarten geſchehen. In Anſehung der Geſindewurſt wird eben ſo genaue Sorgfalt nicht beobachtet, doch ſoll von Knerpeln auch nichts darunter genommen werden.

Berei-

Bereitung der Fleiſchwurſt.

Fleiſchwurſt enthält zu ihrer Fülle nichts als Fleiſch und Blut, ſo wie die ordinaire Blutwurſt nicht aus purem Fleiſche beſteht, ſondern mit Brocken von Semmel oder Kuchen verſetzet iſt.

Wenn Schweine geſtochen werden, ſo wird das Blut davon aufgefangen. Hierzu werden zwey Perſonen erfordert, deren eine, mittelſt einer an den Stich angeſetzten breiten und zugleich tiefen Schüſſel, das Blut auffängt, und ſolches in einen dabey bereit gehaltenen großen Topf eingießt; welches in den Topf gegoſſene Blut von einer andern Perſon ſtark und hurtig umgerühret werden muß, um das Gerinnen deſſelben zu verhindern, und es flüßig zu erhalten. Auch bey dem geſchwinden Umrühren des warmen Blutes werden ſich Bluttheile in Klümper zuſammenſetzen, welche man ſofort auf der Stelle herausnehmen und fortwerfen muß, daß nichts als lauter flüßiges Blut in dem Topfe ſeyn müſſe.

So viel nun, und ſo oft von dem ſo behandelten und aufbewahrten Blute zur Wurſtfülle gebrauchet werden ſoll: ſo oft muß man es dazu durch einen Durchſchlag hinzugießen, damit keine Grumpen geronnenen Blutes in die Wurſt kommen, und ſolche ekelhaft machen mögen. Ein gleiches muß auch in Anſehung der Geſindewurſt nicht unterlaſſen werden; indem auch dem gemeinen Manne vor allen ſo genannten Blutadern, faſt noch mehr als vornehmen Perſonen, grauet, und ihm die Wurſt dadurch verleidet werden könnte. Ich habe es ſelbſt geſehen, daß das Dienſtvolk der Bauern, welche bey ihren Frohn- oder Hofedienſten von den Herrſchaften geſpeiſet werden, die Blutwurſt heimlich einſteckten, und hernach auf der Straße wegwarfen, indem ſolche Wurſt lauter

Schlacken geronnenen Blutes enthielt. Vermuthlich war das Blut, beym Auffangen an dem Stiche, gar nicht umgerühret, oder beym Gebrauche nicht durchgeſeihet; oder, zur Vermehrung der Maſſe, die abgeſeiheten Grumpen des Bluts, von der herrſchaftlichen Wurſt, in die Geſindewurſt hineingeſtopfet werden. **Was ihr wollet, daß euch die Leute nicht thun ſollen, das thut Ihr ihnen auch nicht.**

Zur Fleiſchwurſt aber werden von den zuvorgedachten gekochten Zuthaten zerſchnitten: **Herz, Nieren, Zunge, die Hälfte der Wammen, durchgewachſenes Fleiſch vom Stich, oder der Kehlbraten,** wenn ſolcher zur Wurſt verwendet wird. Durchgewachſen Fleiſch aber nennt man ſolches, das mit Streifen von Fett und Fleiſch durchzogen, oder vermenget iſt. Alles dieſes wird in mäßige Würfel zerſchnitten. Auch ſieht es zierlich aus in der Fleiſchwurſt, wenn der dünne Rand der Leber und Lunge rings herum abgeſchnitten, und, in länglichte Striemeln ferner zerſchnitten, unter die vorgemeldte Würfel vermenget wird.

Noch thut man ſehr wohl, wenn man ſich ſo einrichten kann, daß etwas ſehr fein geriebene Schweinsleber, auch ſehr fein gehackte Lunge vom Schwein, unter dieſe Wurſt genommen werde. Dieſes dienet zu einer beſſern Verbindung des Blutes mit den Fleiſchwürfeln, und machet, daß ſie nicht ſo krümelicht oder gerſelicht, wie man es auf provinzialiſch auch nennt, ſchmecken können.

Von dem Blute aber, welches allein Schweineblut ſeyn muß, wird durch einen Durchſchlag ſo viel auf die Fleiſchwürfel gegoſſen, daß die Wurſt inwendig mehr roth, als weiß, erſcheinen könne.

Die mit dem Blute vermengten Fleiſchwürfel müſſen noch gewürzet werden. Hierzu dienen nun

Salz,

Salz, Pfeffer, Engliſch Gewürz, Negelein, Mayeran, Thymian, auch, wenn man will, Baſilicum. Man muß in Anſehung der Proportion aller dieſer Gewürze beobachten, was davon allbereits beſonders zuvor geſaget iſt.

Nun iſt die ganze Wurſtfülle zur Fleiſchwurſt ſo weit, daß ſie in die Gedärme gethan werden kann.

Zu den Fleiſch- und Blutwürſten bedienet man ſich aber der größern oder dickern Gedärme, ſo wie man ſich der dünnen oder engern zur Brat- Knack- und Leberwurſt bedienet.

Wenn die Fleiſchwürſte gefüllet ſind, ſo werden ſie, eine neben der andern, in eine Mulde hingeleget, um ſie zum Gahrkochen damit zum Keſſel hinzutragen, und da hineinzulegen. Wie aber dieſe und andre Würſte gekochet werden müſſen, ſolches wird unten mit mehrern geſaget werden, wenn vom Kochen aller Würſte überhaupt die Rede ſeyn wird.

Uebrigens iſt die iezt beſchriebene Fleiſchwurſt unter den gekochten Würſten in Niederſachſen die allergeachtetſte, und ſie muß es auch unter uns ſeyn, wenn man in Bereitung derſelben von der hier gegebenen Vorſchrift nicht abweichen will.

Ich kann es nicht ſagen, ob es noch andre Bereitungsarten dieſer Fleiſchwurſt geben könne; da ich in den bekannteſten Kochbüchern dieſe Hausmannskoſt nicht beſchrieben finde; weshalb ich keine anderweitige Bereitungsart derſelben habe beybringen können, wie ſolches wohl von der Leberwurſt und ordinairen Blutwurſt geſchehen wird.

Bereitung der ordinairen Blutwurſt.

Die Blutwurſt enthält die nämlichen Zuthaten der vorbeſchriebenen Fleiſchwurſt, außer daß Semmelbro-

melbrocken hinzukommen, welche bey der Fleiſchwurſt nicht ſeyn müſſen, wenn ſie ihren Namen behalten ſoll.

Wenn gar keine Fleiſchwurſt gemachet wird, ſo werden alle, zu deren Fülle erforderte, Zuthaten zur Blutwurſt verbrauchet; außerdem aber nur der übrig gebliebene Theil derſelben. Es werden aber dieſe Zuthaten ebenfalls wie zur Fleiſchwurſt geſchnitten, und nicht gehacket.

Die Semmelbrocken, welche mit den Fleiſch- und Speckwürfeln vermenget werden, muß man zuvor mit verſchlagener Brühe aus dem Keſſel, worinn die Wurſtzuthaten, oder ſchon Wurſt gekochet worden, übergießen, um davon erweicht zu werden. Iſt dieſes nun geſchehen, ſo wird das Blut vom Schweine durch einen Durchſchlag hinzugegoſſen, und die ganze Fülle in einer Mulde wohl unter einander gemenget.

Die Gewürze ſind die nämlichen, die zur Fleiſchwurſt kommen, und man thut die unter einander gemengte Fülle, wie vorhin ſchon bey der Fleiſchwurſt geſaget worden, in die größern Gedärme.

Man hat ſich aber mit allen Würſten, zu welchen Semmelbrocken genommen werden, vorzuſehen, daß ſie nicht allzu voll geſtopfet werden. Denn die Semmel dehnet ſich währenden Kochens in dem Wurſtkeſſel noch mehr aus, und ſie würde die Gedärme platzend machen, falls ſie zu dichte wären voll geſtopfet worden.

Die Blutwurſt fürs Geſinde wird auf gleiche Weiſe bereitet. Es wird hierzu der zuvor gekochte Rüggebengel nebſt einem Theile des zuvor gekochten Kragens in Würfel zerſchnitten. War zugleich ein Rind geſchlachtet worden, ſo kann man davon das gekochte Herz und Nieren auch darunter ſchneiden. Wie denn auch Rindsblut mit zu dieſer Geſindewurſt genommen werden kann.

Außer

Außer den großen Gedärmen, worein dieſe Fülle geſtopfet wird, kann man auch die Blaſen von Schweinen und Rindern, wie auch leinene Beutel vollſtopfen. Von einigen werden auch wohl Töpfe, die nicht mehr neu, ſondern ſchon gebraucht ſind, mit Fülle von Blutwurſt, oder auch von Leberwurſt angefüllet, und ſodann über die Töpfe ein Tuch feſte gebunden, daß die Fülle währenden Kochens darinn zuſammen bleiben müſſe. Man kochet aber dieſe Wurſt in Töpfen nicht in der Wurſtſuppe, da dieſe gegeſſen werden ſoll. Dieſerhalb wartet man mit den Töpfen, bis alle Wurſt gekochet und die Wurſtſuppe aus dem Keſſel herausgeſchöpfet worden. Hierauf wird in den Keſſel ſo viel Waſſer hineingegoſſen, daß ſolches über die mit Wurſtfülle angefüllten Töpfe, wenn ſie in den Keſſel geſetzet worden, überweg ſtehen möge. Man läßt ſodann das Waſſer zum Kochen kommen, daß die Wurſtfülle in den Töpfen gahr werden könne. Die Töpfe mit der Wurſtfülle ſind hernach die erſten, welche angenommen und verſpeiſet werden müſſen. Von der Fülle wird ſo viel herausgeſchnitten, als zu einer Geſindemahlzeit verbraucht werden ſoll. Sie wird auf eine Schüſſel oder Teller geleget, und damit kalt auf den Tiſch gegeben, um ſie zu einer Vorkoſt zu eſſen. Sie wird aber auch wohl mit etwas Grieben in einem Tiegel aufgebraten, daß ſie warm gegeſſen werde. Auch wird eben ſolche Fülle, wie auch aus den Beuteln, Blaſen und Schweinemagen, in einigen Gegenden, bey den Morgen- und Abendmahlzeiten, dem Geſinde als Zubrod, ſtatt der Butter oder des Käſes, aufgeſetzet, um ſie aufs Brod zu ſtreichen, und ſo zu verſpeiſen.

Sonſt iſt noch zu wiſſen, daß zur Geſindewurſt ungleich mehr Kuchen oder Brodbrocken, als Semmel zur herrſchaftlichen Wurſt, genommen werden;

als worinn ein großer Vortheil ſtecket, recht viele Wurſt fürs Geſinde machen zu können. Man muß aber auch die Sache nicht übertreiben, damit das Geſinde etwa faſt nichts als von Blut roth gefärbtes Brod, oder Kuchen, eſſen ſolle. In guten Ländern muß man beſonders einen Unterſchied zu machen wiſſen, da hier das Geſinde die Blutwurſt darnach beurtheilet, ob auch in derſelben viele oder wenige ſo genannte Speckkrappen zu ſehen, und zu koſten ſind; indem das Weiße des Specks, unter der rothen Wurſtfülle, gar ſehr hervorſcheint und in die Augen fällt.

Zur Würzung dieſer Geſindewurſt werden die Nelken weggelaſſen. Man nimmt nur allein dazu Pfeffer, Engliſch Gewürze, Thymian, Mayeran und Salz.

Was vorhin bey der Semmelwurſt geſaget worden, daß ſie nicht allzu voll geſtopfet werden müſſe, ſolches iſt bey der Geſindewurſt noch weit mehr in Acht zu nehmen; da Kuchen oder Brodbrocken in größter Menge unter der Fülle genommen werden.

Daß man aber zur Wurſtfülle fürs Geſinde keiner Wammen erwähnet, kömmt daher: weil ſolche allein unter die herrſchaftliche Wurſt kommen müſſen; und nichts vom Rüggebengel. Denn die Wammen ſind mehr zart, als der Rüggebengel, welcher leztere härter und gröber im Geſchmacke ausfällt. So muß auch vom Kragen nichts unter die herrſchaftliche Wurſt kommen; weil deſſen Fett nicht nur weniger niedlich ſchmecket, ſondern auch verurſachet, daß die Wurſt davon weniger dauerhaft wird.

Da bey der Fleiſchwurſt geſaget worden, man könne nur eine Zubereitungsart derſelben von dieſer ſo ſehr geachteten Hausmannskoſt angeben: ſo will man nun von der ordinairen Blutwurſt noch eine andre Bereitungsart herſetzen, wie ſolche von Köchen, und zwar

noch

noch ſo ziemlich ſimpel bereitet, auch von einigen Hausmüttern des Mittelſtandes nachgeahmet wird.

Man nimmt durchgewachſenen Speck vom Bauche eines friſch geſchlachteten Schweines, welcher erſtlich gahr gekochet und darauf wieder kalt geworden iſt. Der Speck wird von der Schwarte ab- und in feine Würfel geſchnitten, und in ein Geſchirr gethan; ſodann nach Proportion etwas in Milch geweichtes Semmelbrod durch einen Durchſchlag geſtrichen mit ein wenig geſtoßenem Coriander und klein geſchnittenen Zwiebeln in Butter abgeſchwitzet, Salz und ein wenig andres beliebiges Gewürz hinzugethan, mit friſchem Schweinsblute zuſammen gerühret, und in Därme gethan, welche nicht gar zu weit ſind. Man ſetzet die Brühe, worinn das Schweinefleiſch gekocht geweſen, zum Feuer, nachdem etwas Salz hineingethan worden, läßt die Würſte ein Paarmal ganz langſam darinn aufkochen, und leget ſie auf Stroh, um darauf abzutrieſen und zu erkalten. Die Köche nennen aber ſolche Blutwurſt gemeiniglich Budding Noir, zum Unterſchied des Budding Blanc, oder der Wurſt von gebratenen Kapaunen, Kalekuten oder Kalbsbraten, da unter die Wurſt letzterer Art kein Blut kömmt, und daher eine weiße Farbe hat.

Bereitung der Leberwurſt.

Zur Leberwurſt ſind die vorhin gekochten Zuthaten vom Schweine Leber und Lunge, das Netz, welches zuvor auch gekochet worden, und ein Theil von den auch vorhin gekochten Wammen oder Bauchſpeck, als wovon man einen Theil zu den Fleiſch- und Blutwürſten hat nehmen müſſen.

Die gekochte und wieder erkaltete Leber muß auf einem Reibeiſen recht fein zerrieben werden. Was

ſich davon währenden Reibens in größere Stückchen abkrümelt, das muß ſorgfältig hinweggenommen werden; weil dergleichen harte Krümeln ſich zu dem Zarten, welches in der ganzen Leberwurſt herrſchen muß, durchaus nicht paſſen können.

Die **Lunge** wird in Stücken zerſchnitten; die in Stücken zerſchnittene Lunge aber ſodann auf dem Hackeklotze ſo fein und klein zerhacket, daß gar nichts Zaſerichtes darunter mehr zu finden ſey, und das Lungengehäck ein völliger Brey ſeyn könne.

Das **Netz** wird auch in kleine Theile zerſchnitten, und, wie die Lunge, aufs allerfeinſte klein gehacket. Wird nicht allzu viel Lunge mit einmal auf den Hackeklotz geleget, ſo kann man das zerſchnittene Netz gleich vom Anfange mit unter die Lunge legen, und beydes zuſammen zum Brey klein hacken.

Wenn man nicht beſonders Gehirn- oder Bremwurſt machen will, ſo wird auch das **Gehirn vom Schwein** unter die Fülle zur Leberwurſt genommen. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß das Gehirn, gleich den andern Zuthaten, nicht dürfe vorhin gekochet ſeyn; weil es von Natur ſchon ſo zart iſt, daß es nicht weicher ſeyn kann. Es wird nur allein die Hirnhaut, oder die Haut, womit das Gehirn im Kopfe umgeben iſt, davon gethan und weggelaſſen. Man muß aber wiſſen, daß ſo wohlſchmeckend auch das Gehirn die Leberwurſt machen kann, ſo wenig dienet daſſelbe zur Dauer der Würſte. Man muß dieſes ſich zu dem Ende merken, daß man das Gehirn von demjenigen Theil der Leberwürſte weglaſſe, welche man durchs Räuchern etwas länger, als die friſchen, erhalten will.

Den **Wammen** oder dem **Bauchſpecke** muß man, wie ſchon oben erinnert worden, die Schwarte abſchneiden, und ſolche nicht unter die Wurſt bringen.

Es

Es werden aber die in feine Würfel zerſchnittene Wammen nicht auf den Hackeklotz gebracht, um unter die Fülle zerhacket zu werden. Dieſe Würfel bleiben wie ſie ſind, und kommen unter die Fülle, wie die Semmelbrocken, unzerhackt.

Hat man vom **Stiche** oder **Kehlbraten** zur Wurſt auch etwas beſtimmet, ſo wird ſelbiges ebenfalls in feine Würfel zerſchnitten, wovon die Schwarte getrennet und zurückgelaſſen werden muß.

Die **Semmelbrocken** muß man vor der Vermengung mit den übrigen Zuthaten in der Mulde mit laulichter Brühe aus dem Wurſtkeſſel übergießen. Und dieſes muß deſto früher geſchehen, je älter und härter die Brocken ſind, damit ſie Zeit haben, ſich zu entlaſſen, weich zu werden, und gehörig aufzulaufen.

In Anſehung der Proportion der zur Wurſt zu nehmenden Semmel muß es die Uebung lehren: daß nicht ſo viel genommen werde, um den Geſchmack der Leber auszutilgen. Ohne Semmel ſchmecket die Leberwurſt gar zu kurz oder gerſelicht. Dieſes nun zu verhindern, wird Semmel erfordert. Wird aber allzu viel Semmel genommen, ſo wird wider den richtigen Geſchmack gefehlet. Schmecket die Wurſt mehr nach Semmel, als nach Leber, ſo iſt entweder Mangel der Erfahrung, oder ein Kargen Schuld daran, daß man nämlich die Zuthaten vom Schweine zu ſehr erſparen, und ſolchen Abgang mit deſto mehr Semmel oder Kuchenbrocken hat erſetzen wollen.

Bey dem Vermengen ſämmtlicher Zuthaten in der Mulde kann man noch **laulichte Brühe** aus dem Wurſtkeſſel hinzugießen, damit ſich die Fülle beſſer in die Gedärme einſtopfen laſſe, und nicht allzu ſteif ſey. Denn wenn die Fülle allzu ſteif iſt, und mit Gewalt in die Gedärme hineingedränget wird, ſo müſſen dieſe aufplatzen. Und geſetzt, ſie könnten den ſtärkern Druck

währenden Stopfens aushalten, ſo würde man die Würſte doch mit zu ſteifer Fülle in dem Wurſtkeſſel berſtend machen, da man ohnehin zu der Leberwurſt nur die ſchwächern Därme nehmen muß. Uebrigens werden die Würſte, währenden Füllens und des Fortdrückens des Eingeſtopften, mit einer Spicknadel oder einem ſehr ſcharfſpitzigen Wurſtſpeiler geſtipfet, daß die durch das Einſtopfen mit eingepreßte Luſt herauskomme, und den Darm nicht zum Aufſpringen bringe.

Zum **Würzen der Leberwurſtfülle** nimmt man **Salz, Pfeffer, Engliſch Gewürz, Nelken, Mayeran, Thymian und Baſilicum.** Es wird aber hiebey wiederholet, was ſchon eben iſt geſaget worden: die Wurſtfülle ja zu koſten, daß ſie nicht verſalzen werde; ingleichen mit den nur gedachten ausländiſchen Gewürzen ſparſam zu verfahren, daß der Geſchmack des Mayerans und des Thymians der hervorſtechende ſeyn könne.

Zur **Leberwurſt fürs Geſinde** wird die Leber nicht gerieben, ſondern gehacket, wie ſolches mit der Lunge gleichfalls geſchieht. Iſt ein Rind zugleich nebſt den Schweinen geſchlachtet worden, (und es iſt ſehr rathſam, daß dieſes auch in mittelmäßigen Haushaltungen geſchehe, um viele Zuthaten davon zur Geſindewurſt zu nehmen, und deſto mehr Dauerwurſt machen zu können,) ſo werden **Leber und Lunge vom Rind**, wenn ſie zuvor auch gekochet worden, zur Leberwurſt mit untergehacket; nachdem **Herz und Nieren vom Rind zur Blutwurſt fürs Geſinde** gleichfalls ſind verwendet worden.

Das **Fettmachen der Geſindeleberwurſt** geſchieht durch einen Theil des **Ruggebengels** und des **Kragens**, die zuvor gekochet, und nach dem Erkalten in Würfel zerſchnitten werden, welche Würfel, wie bey der herrſchaftlichen Wurſt, unzerhacket unter die

die gehackte übrige Zuthaten gemenget werden. Alle Zaſern und Knorpel läßt die menſchenfreundliche Hausmutter, als unverdauliche, und zur Nahrung undienliche, Theile gern zurück, und machet damit lieber ihren Hausthieren, nämlich den Hunden und Katzen, einen guten Tag. Eben ſo läßt ſie gern die von dem Bauchſpecke, Wammen und Stich abgeſchnittenen Schwarten aus der Geſindewurſt weg; indem ſolche in der Wurſt nicht weich kochen können. Es bleiben aber die Schwarten wegen des daran ſitzenden Fettes doch noch brauchbar, um eine Vorkoſt, z. E. Sauerkraut, damit zu fetten, auch, wenn ſie damit gekochet ſind, recht weich werden, und ſodann gern gegeſſen werden. Vielmals machet ſich die Herrſchaft ſelbſt noch aus dieſen von der Wurſt zurückgebliebenen Schweineſchwarten eine eigene Lieblingskoſt, da ſie entweder mit Pflaumen, oder mit einer ſäuerlichen Weinbrühe und Korinthen weich gekochet und gegeſſen werden.

Was den Zuſatz der **Kuchen- oder Brodbrocken** zu dieſer Geſindewurſt anbelanget, ſo richtet man ſich damit nach der Güte und Gewohnheit ſeines Landes. Ueberall iſt es gewöhnlich, daß wenigſtens noch drey- bis viermal ſo viel Kuchen oder Brocken zu dieſer Geſindewurſt kommen, als zur Leberwurſt für die Herrſchaft Semmelbrocken verbrauchet werden. Man muß nur dabey nicht vergeſſen, das ſo genannte **Wurſtkraut**, oder **Mayeran** und **Thymian** durchaus nicht zu ſparen, ſondern ſolche im Geſchmacke dieſer Wurſt über alles hinweg herrſchen zu laſſen, auch ſolche Wurſt mit dem Salze wohl zu treffen; und dieſes nicht ſo ſehr zu ſparen, daß nur ein matter Geſchmack daraus entſtehen könne; denn das zu wenige Salzen der Wurſt würde ihrer Dauer überdem noch gar ſehr hinderlich ſeyn, da es uns doch darum zu thun ſeyn ſoll, ſo lange

als

als möglich daurende Leberwurſt, neben der Blutwurſt, zu haben.

So wenig die Gedärme der herrſchaftlichen Leberwurſt nach vorhergehender Vorſchrift allzu feſte geſtopfet werden ſollen, ſo muß ſolches noch weniger bey der Geſindeleberwurſt geſchehen, indem ſie mit ungleich mehrern Kuchen- oder Brodbrocken verſetzet iſt. Man muß daher beym Stopfen die Fülle mittelſt aufzugießender laulichter Brühe aus dem Wurſtkeſſel ſo mäßigen, daß ſie nicht allzu ſteif ſey. Was aber wegen des Stipfens der Leberwurſt für den herrſchaftlichen Tiſch geſaget werden, das muß auch bey der Geſindeleberwurſt beobachtet werden.

Da ich vorhin eine Bereitungsart der Blutwurſt, wie ſie bey Köchen üblich iſt, angeführet habe, ſo will ich nun auch von der Leberwurſt eine herſetzen:

Man nimmt die Leber, hacket und ſtößt ſie roh ganz klein und fein, daß ſie wie ein Brey wird, und reibet ſie mit ein wenig Milch durch einen Durchſchlag. Sodann nimmt man das Fett von dem Kehlbraten, oder auch von dem Bauche, welches man vorher ein wenig über halb gahr hat kochen laſſen. Dieſes wird in feine Würfeln geſchnitten; wonächſt man auch ein wenig Reis in Waſſer nur etwas kann kochen, und auch wieder kalt werden laſſen; ſodann aber werden Salz, Pfeffer, Negelein, Cardemom, geſchnittene Zwiebeln, in etwas Fett gekochet, und durch ein Tuch gerungen, mit der Leber zuſammengethan, und wohl durch einander gemenget, in Gedärme eingeſtopfet, und hierauf ungefähr eine Stunde ganz langſam gekochet.

Das Kochen der Würſte.

Die vorhin beſchriebene Fleiſch- Blut- und Leberwurſt muß gekochet werden, welches, wie oben ſchon geſaget iſt, am beſten in einem Mauerkeſſel geſchieht.

In

In einen geräumigen Mauerkeſſel werden ſo viel Würſte aus der Mulde auf einmal hineingeleget, daß die ganze Oberfläche der Brühe oder des Waſſers im Keſſel damit bedecket ſey. Das Kochen muß nur bey mäßigem Feuer geſchehen. Beſonders hat man ſich hiebey mit den Blutwürſten ſo vorzuſehen, daß, wenn ſie in den Keſſel geleget werden ſollen, etwas kaltes Waſſer zuvor zugegoſſen, und ſolche ſodann ganz ſachte gekochet werden.

Man muß ſich hüten, mehr Würſte in den Keſſel zu legen, als oben neben einander aufſchwimmen und ſichtbar ſeyn können. Denn die unter den oberſten Würſten dem Auge verborgen liegenden Würſte können gar leicht aufſpringen, weil man nicht weis, ob man ſie ſchon geſtipſet hat, und auch zu tief unter den oberen Würſten gar leicht zu viel Hitze bekommen können, wovon ſie ebenfalls aufplatzen.

Die Würſte müſſen in dem Keſſel auch geſtipſet werden, wodurch ihr Aufplatzen gehindert wird. Man bedienet ſich hierzu am bequemſten einer langen abgeſchälten trockenen Ruthe, die an dem unterſten dicken Ende recht ſcharf zugeſpitzet werden. Denn man müßte mit einer Spicknadel vielmals zu weit in den Keſſel ſich herablaſſen, da man nach der Anzahl oder Menge der Würſte nicht immer den Keſſel bis obenan mit Waſſer voll halten kann, wenn die Wurſtſuppe nicht zu geſchmacklos und unkräftig werden ſoll, als auf welche bey dem Wurſtkochen doch auch Rückſicht genommen werden muß.

Die oben auf der Oberfläche der Brühe ſchwimmende Wurſt raget mit der obern Hälſte über das Waſſer hinaus. Dieſe obere Hälfte würde weniger gahr werden, wenn man ſie ſo ließe. Es muß daher die Wurſt, Stück für Stück, umgekehret werden,

damit

damit auch die bisher oben gelegene Seite derſelben gahr werden möge. Man bedienet ſich zu ſolchem Umkehren der Wurſt einer flachen Kelle, und ſiehe zu, daß keine Wurſt mit dem Umkehren übergangen werde. Denn, außer dem Zweck des Gahrkochens auf beyden Seiten, muß auch die Wurſt auf der herumgekehrten, nun aber oben gekommenen Seite gleichfalls geſtipfet werden. Wäre es nun geſchehen, daß Würſte unumgekehret gelaſſen, und doch, als bereits umgekehrt gehaltene, neben denen wirklich umgekehrten abermals geſtipfet werden, ſo könnten ſie von dem allzu vielen Stipfen gar leicht zum Zerreißen der Gedärme eingeleitet werden.

Es iſt ſehr gut, wenn man mit dem Einlegen der Wurſt zum Kochen eine gewiſſe Ordnung hält; da die dünnen Würſte geſchwinder gahr werden, als diejenigen, welche dicker und ſtärker ſind. Hat man nun die dünnen Würſte zu gleicher Zeit in den Keſſel geleget, ſo wird man ſie auch zu gleicher Zeit wieder aus dem Keſſel herausnehmen können.

Die ſtärkeren Würſte ſind aber auch nicht von einerley Stärke, und es iſt natürlich, daß eine Wurſt, die noch einmal ſo dicke iſt, als eine andere, auch noch einmal mehr Zeit zum Gahrwerden erfordere.

Kann man, in Anſehung der ſtärkeren Würſte, nicht eine völlige Gleichheit zum Einlegen derſelben in den Keſſel treffen; ſo muß man entweder die mehr ſtärkeren Würſte noch eine Zeit vor den weniger ſtärkeren eingeleget haben, oder, wenn ſolches zu gleicher Zeit geſchieht, ſo muß man die mehr ſtärkeren Würſte noch eine Weile länger, als die weniger ſtärken, in dem Keſſel laſſen.

Der Schweinemagen und ſo genannte Hängebutte, die Schweins- und Rindsblaſen und die Beutelwurſt erfordern die längſte Zeit zum Kochen,

ehe ſie in der Mitte gahr werden können. Die Beutelwurſt iſt, nebſt der Topfwurſt, die einzige, welche man durch recht ſtarkes Feuer zwingen kann. Dieſes geht aber nicht mit den erſteren an. Und man darf nicht denken, daß nur allein die Blaſen ſpringen könnten, die Magen und Hängebutten aber nicht, weil ſie eine ziemlich dicke Haut haben. Nein! auch dieſe ſpringen eben ſo geſchwinde als die Blaſen bey zu ſtarkem Feuer, und es hat das Anſehen, als ob ſie mit Vorſatze und Fleiße recht aufgeſchlitzet wären. Und dieſes iſt am mehreſten zu befürchten, wenn ſie zu voll geſtopfet ſind. Dieſerhalb muß man alle Wurſt, die nicht in Beuteln oder Töpfen gekochet wird, ja nicht mit zu ſtarkem Feuer angreifen. Das Waſſer kann im Kochen aufwallen, aber es muß nicht bis zum höchſten Grade des Siedens gebracht werden. Es iſt daher anzurathen, ſich nicht bey dem Kochen der Wurſt zu übereilen, und ſich dabey die Zeit nicht lang werden zu laſſen. Denn man darf nicht denken, daß man die aus den aufgeplatzten Gedärmen ausgelaufene Wurſt doch wieder gewinnen könne, wenn man die Wurſtſuppe durch einen Durchſchlag laufen läßt. Dergleichen Wurſt ſchmecket nicht halb ſo kräftig, als diejenige, die in den ganzen, unaufgeſprungenen Gedärmen gahr und beyſammen gehalten worden iſt. Das Gahrſeyn der Würſte wird übrigens durch das Stipfen erforſchet. Sie ſind gahr, wenn nicht mehr rothes Blut oder Brühe, ſondern klares Fett, aus der Oeffnung vom Stipfen, herausläuft.

Bereitung der Bratwurſt.

Zur Bratwurſt wird rohes oder ungekochtes Fleiſch genommen. Dieſes wird von dem Rückgrad, Schultern, Seiten und Schinken ausge-

ſchnitten. Hiebey wird mehr das Magere als das Fett zuſammengeſuchet.

Wenn ein junges Rind iſt geſchlachtet worden, oder Rindfleiſch von einem jungen Ochſen aus den Scherren von den Schlächtern in den Städten erlangt werden kann, ſo wird ſolches unter das Schweinefleiſch mit gehacket, und zur Bratwurſtfülle wohl mitgenommen. Iſt es aber Rindfleiſch von alten Ochſen, ſo hat man ſich deſſen zu enthalten, weil die Bratwürſte davon ſehr zähe werden, und ſodann weniger angenehm ſchmecken.

Es wird aber alles Fleiſchwerk zur Bratwurſt auf dem Hackeklotze fein gehacket, und, wenn ſolches geſchehen, Salz, grob geſtoßener Pfeffer, Kümmel und fein gehackte Zitronſchale darunter gemenget.

Das Gehäck zur Bratwurſt wird in Schweinsdärme, und zwar in die kleinern, geſtopfet, da die größern Därme, oder die ſo genannten Schloßdärme, zur Schlackwurſt oder Knackwurſt angewendet werden. Währenden Stopfens müſſen die Därme geſtipfet werden, damit die verſchloſſene eingepreßte Luft einen Ausgang haben könne.

Man muß bey dem Stopfen der Bratwürſte ſowohl, als der Schlack- oder Knackwürſte, ſich den Vortheil bemerken, daß man, gleich vom Anfange an, ehe zu viel Fülle in den Darm durch den Würſtbügel hineingekommen, mit der rechten Hand den Darm umgreiſe, und, mittelſt gelinde zuſammengedrückter Hand, die Fülle immer forthelfe. Denn der Darm würde reißen, wenn man es darauf anfienge, die Fülle von oben herab durch den Wurſtbügel, mittelſt des Einſtopfens, allein bis an das untere Ende des Darms, fortzupreſſen. Dieſes Fortbringen der Fülle muß

allein

allein die um den Darm geſpannte Hand zuwege bringen.

Fürs Geſinde wird nicht beſonders Bratwurſt bereitet, ſondern allein ſo genannte Knackwurſt, und letztere wird allenfalls friſch gebraten, wenn es irgendwo eingeführet iſt: daß dem Geſinde, bey dem Hausſchlachten, dergleichen ein- oder das andremal gegeben werden.

Bereitung der Schlackwurſt oder Knackwurſt zum Räuchern.

Die Schlackwurſt oder Knackwurſt enthält, wie die Bratwurſt, rohes Fleiſch, welches allein vom Schweine ſeyn muß; da man unter die Bratwurſt wohl auch Fleiſch von jungen Ochſen nehmen kann. Dieſes Schweinefleiſch nun wird gleichfalls vom Rückgrad, Schulterblatt, Speckſeiten und Schinken, wo es am ſchicklichſten ſeyn kann, herausgeſchnitten. Die ſo genannten Mör- oder Mürbebraten müſſen vorzüglich zu dieſer Wurſt genommen werden.

Von allen dieſem Fleiſche aber muß man aufs ſorgfältigſte alle Zaſern, Haut und Sehnen herausſchneiden und wegwerfen, da dieſe Wurſt geräuchert, und nicht gekocht oder gebraten, ſoll gegeſſen werden. Dieſerhalb muß man, ſo viel möglich, darauf ſehen, daß die Fülle nichts Hartes oder höchſt ſchwer Verdauliches enthalte; da die Schlack- oder Knackwurſt überhaupt ſchon unter die leicht verdaulichen Speiſen eben nicht gehöret.

Ganz ohne Fett muß dieſe Wurſt auch nicht ſeyn, weil ſie ſonſt bey ihrer Dauer allzu hart und nicht geſchmeidig genug ausfallen dürfte. Man muß aber auch nicht allzu vielen friſchen Speck oder Fett hinzu-

thun, weil ſolcher, bey verlängerter Dauer der Wurſt, am erſten gelb werden, und die Wurſt vor der Zeit galſtricht machen könnte. Gemeiniglich wird zu dieſer Wurſt das Fett von einem Theile des Rüggebengels genommen, deſſen Speck in feine Würfel, zur Größe einer Erbſe ungefähr, zerſchnitten werden muß. Es darf aber dieſer Rüggebengel nicht gekocht, ſondern er muß roh oder ungekocht, wie alles übrige Fleiſch zu dieſer Wurſt, zerſchnitten werden.

Es wird aber das Schweinefleiſch zur Schlackwurſt nicht klein gehacket, ſondern es muß alles mit dem Meſſer zu Würfeln klein geſchnitten werden. Je feiner, je beſſer. Dieſe feine Würfel müſſen, wie der Speck, auch nur etwa in der Größe einer Erbſe ſeyn.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß unter das Salz zu dieſer Wurſt etwas Salpeter zu nehmen ſey. Das übrige Gewürz aber iſt ein wenig Mayeran, grob zerſtoßener Pfeffer und Kümmel. In Anſehung des Pfeffers iſt zu merken, daß er etwas reichlich genommen werde, nicht eben, um die Dauer dieſer Wurſt zu vermehren, ſondern vielmehr die Verdauung einer nicht ſo leicht verdaulichen Speiſe, wie dieſe Wurſt iſt, dadurch zu erleichtern.

Auch iſt oben geſaget worden, daß zur Schlackwurſt die Schloßdärme, die am Hinteren des Thieres aufhören, müſſen genommen werden. Man kann von einem Schweine nur zwey ſolcher Schlackwürſte aus dem Schloßdarme bereiten, und derſelbe muß nur allein zu der herrſchaftlichen Wurſt angewendet werden.

Die Knackwurſt für das Geſinde kann halb Schweinefleiſch und halb Rindfleiſch ſeyn, welches aber nicht geſchnitten, ſondern auf dem Hackeklotze klein gehacket wird. Uebrigens, da dieſe Wurſt nicht,

wie

wie die vorhergehenden, gekocht wird, ſo muß ſie nicht locker, ſondern, ſo viel ſich ohne Zerreißen der Därme thun läßt, feſt geſtopfet werden, damit ſie deſto länger dauern könne.

Das Gewürz iſt ebenfalls Salz, und, wenn man will, auch etwas Salpeter dazu, ein wenig Mayeran, grob zerſtoßener Pfeffer und Kümmel.

Die Därme zur Geſindeknackwurſt ſind die kleineren vom Schweine. Auch können die kleinern Rindsdärme dazu genommen werden. Man muß aber wiſſen, daß dieſe Rindsdärme nicht ſo enge als die Schweinsdärme ſind, weshalb erſtere weit mehr Wurſtfülle, als letztere, hinwegnehmen. Dieſe Anmerkung dienet dazu, den Unterſchied zu verſtehen, wenn es irgendswo gebräuchlich iſt, dem Geſinde oder andern Perſonen ein Deputat, oder eine gewiſſe Anzahl von Knackwürſten, zu reichen; in welchem Falle gemeiniglich die Länge der Wurſt mehr, als die Dicke, gerechnet wird. Sonſt iſt noch von dem Salzen dieſer Wurſt zu bemerken, daß ſie ſtärker, als die Schlackwurſt für den herrſchaftlichen Tiſch, zu dem Zwecke geſalzen werde, daß ſie deſto länger dauren ſolle. Sie wird von dem ſtarken Salzen zwar hart, aber deſto dauerhafter, und man muß die Knackwurſt fürs Geſinde den ganzen Sommer hindurch zu erhalten und zu nützen wiſſen.

Das Verſpeiſen, Räuchern, und Aufbewahren der Würſte.

Bey den vom Hausſchlachten erhaltenen Würſten iſt es vornehmlich auf dem Lande darauf abgeſehen, daß man ſelbige nur zum Theil friſch verſpeiſe, einen andern Theil ſolcher Würſte aber zur Dauerſpeiſe haben könne, wozu ſie durch das Räuchern bereitet werden.

Die **Leberwurſt** iſt nur zum Verſpeiſen im friſchen Zuſtande. Hat man aber einen ziemlichen Vorrath derſelben auf dem Lande, ſo hängt man ſie auch in den Rauch, nur müſſen ſie bald verſpeiſet werden.

Wenn die Leberwurſt noch nicht lange im Rauche geweſen, ſo wird ſie inwendig immer noch weich und geſchmeidig ſeyn. In dieſem Zuſtande pfleget man ſie auf dem Roſte über Kohlen aufzubraten, und entweder mit Moſtrich, oder mit einigen Vorkoſten zu eſſen.

Iſt aber die Leberwurſt mit der Zeit zu hart geworden, ſo hat ſie ihre Annehmlichkeit meiſtens verloren. Man muß ſie ſodann, da die Darmhaut mit der Fülle zuſammengetrocknet, und ſich nicht wohl mehr davon ablöſen läßt, nicht mehr röſten. Sie kann in dieſem Zuſtande allein nur noch durch das Kochen zur Speiſe geſchickt werden. Es muß aber das Kochen der ſo trocken gewordenen Leberwürſte nur ganz gelinde und allmälig geſchehen, wodurch ſie wieder weich und aufgelöſet werden. Ein ſchnelles und ſtarkes Kochen hingegen läßt ſie hart und unſchmackhaft bleiben. Man kochet aber harte Leberwurſt mit Waſſer, wozu Mayeran, Thymian und etwas Fett, oder Butter, eingeleget werden; um den erſten natürlichen Wurſtgeſchmack, ſo viel möglich, wiederherzuſtellen. Man kann ſie auch, wenn ſie noch nicht zu alt ſind, gleich den geräucherten Knackwürſten, auf den Ofen zugedeckt ſetzen, und aufwärmen; oder ſie mit Papier überwickelt in die Ofenröhre auf eine Schüſſel legen, daß ſie nach und nach warm und ſaftig werden. Ueberhaupt aber ſoll man geräucherte Leberwurſt für den herrſchaftlichen Tiſch nicht über ein Paar Monate alt werden laſſen, weil eine längere Dauer ihren Geſchmack ganz holzicht machet. Hat man aber Leberwurſt in dicken Därmen gemachet, und ſolche auch in den Rauch gehängt gehabt: ſo muß man ſelbige am erſten verſpei-

ſen

ſen, indem ſie am allerwenigſten dauren, wenn ſie gleich an den Seiten trocken genug geworden. Wartet man zu lange mit der Verſpeiſung ſolcher dicken Leberwürſte, ſo wird man ſie in der Mitte ganz ſchladdericht und Ekel erregend, oder in Säure übergegangen finden; welches letztere am meiſten bey ſolchen Leberwürſten zu befürchten ſteht, deren Fülle mit Korinthen oder kleinen Roſinen iſt vermenget worde.

Auf die **Fleiſchwurſt** muß Sorgfalt gewendet werden, daß ſie durch das Räuchern für den ganzen Winter dauerhaft ſeyn möge.

Um dieſe Fleiſchwurſt aber recht haltbar oder dauerhaft zu machen, muß man ſie nicht in den Rauch hängen, wie ſie iſt. Man muß ſie vorher noch mit einer Laſt beſchweren, daß die darinn von dem Kochen gebliebene Brühe, oder Feuchtigkeiten, ſo viel möglich, herausgetrieben werden. Denn, dafern dieſe Feuchtigkeit in ſolcher Wurſt bliebe, ſo hätte man die erſte Anlage zum Sauerwerden und Gähren darinn gelaſſen. Die Fleiſchwurſt befindet ſich in den größern Gedärmen, weshalb man es nicht erwarten kann, daß der Rauch geſchwinde genug die Feuchtigkeiten herausziehen könne.

Wenn dieſe Fleiſchwürſte, wie alle übrigen, in der **kalten Jahreszeit** bey dem Einhängen in den Rauch vom Froſte berühret werden, und **hart** frieren, ſo wird der innerliche Zuſammenhang der Wurſtfülle, wie bey allen andern Würſten ſodann auch geſchieht, getrennet: daß ſie davon nicht nur den ſo genannten ſchlechten krümelichten oder kurzen Geſchmack gewinnen, ſondern auch weniger dauerhaft werden. Wenn es daher ſtark friert, und zu beſorgen iſt, daß die Räucherſpeiſen vom Froſte könnten ergriffen werden, ſo muß man Tag und Nacht einen ſtarken Rauch in der Küche unterhalten, um

um das Erfrieren derſelben, durch die Wärme des Rauches, zu verhindern.

Man darf ſo leicht nicht befürchten, daß dieſe Würſte zu lange im Rauche hängen können. Es entſcheidet hier, wie oben ſchon in Anſehung allerley Räucherfleiſches geſaget worden, die Menge und das ununterbrochene Unterhalten des Rauches. Man muß von Zeit zu Zeit von der Fleiſchwurſt aus dem Rauche etwas kochen, und ſie nach Befinden aus dem Rauche herausnehmen, wenn man ſie genugſam geräuchert hält. Vierzehen Tage aber können für dieſe Wurſt hinlänglich ſeyn, wenn ſo mittelmäßiger Rauch in der Küche unterhalten wird. Sie werden ſodann in der Verrathskammer nur ſo blos hingehänget, ohne ſie einzupacken; indem ſie in den **Wintermonaten** verzehret werden, und nicht länger ſchmecken. Wollte man ſie ja dennoch für das Geſinde aufbewahren, um ſie von ſelbigem in der Aerndte verſpeiſen zu laſſen, weil ſie als pures Fleiſch gelten müſſen, ſo würde man ſie am beſten in Aſche gepacket erhalten. Sollten aber dergleichen Würſte eine Aerndteſpeiſe für die **Schnitter** ſeyn, ſo muß man ſie auf eben die Art kochen, wie von den hart getrockneten Leberwürſten iſt geſaget worden, und ſie in einer **Mayeranbrühe** zu Tiſche bringen.

Die für den herrſchaftlichen Tiſch aber in den Wintermonaten zu verſpeiſende geräucherte Fleiſchwurſt wird weder gekochet noch gebraten. Sie wird allein, wie ſie iſt, auf einer beſondern Aſſiette ausgeſetzet, um mit allerley Vorkoſten zugleich gegeſſen zu werden. Auch ißt man ſie ohne Vorkoſt mit Weineſſig oder Meſtrich. In Niederſachſen aber machet man viel aus einem ſolchen Gerichte, wenn ſo genannte **Krüllerbſen** gekochet werden; worein zuletzt eine der geräucherten Fleiſchwürſte geleget wird, um darinn

aufzu-

aufzukochen, und in und mit ſolchen Krüllerbſen gegeſſen zu werden. Sonſt bedienet man ſich auch in unſern Gegenden dieſer geräucherten Fleiſchwurſt, um in dünnen Schnitten, wovon aber die Haut nicht getrennet wird, davon nun eine Vorkoſt herzulegen, und den Schüſſelrand damit zu garniren, welches auch bey Vorkoſten geſchieht, welche Gaſtſpeiſe ſeyn ſollen.

Von den Blutwürſten müſſen nur wenige friſch gegeſſen, und die meiſten in den Rauch gehänget werden. In den Städten kann dieſes eben nicht geſchehen, wo man gewohnt iſt, daß gute Freunde ſich einander von ihrer friſchen Wurſt zuſchicken, daß vielmals faſt alle Leber- und Blutwurſt darauf gehen muß. In dieſen Fällen hat man aber zu rechnen, daß man die friſche Wurſt bereits von ſeinen Freunden nach und nach verzehret hat. Auf dem Lande aber, wo allenfalls nur wenige Familien wohnen können, die ſich einander mit friſcher Wurſt beſchenken, muß man, wie geſaget, faſt alle Blutwurſt in den Rauch bringen, da man ohnehin gar ſehr auf Dauerſpeiſen, auch für den herrſchaftlichen Tiſch, zu halten hat.

Man muß die Blutwurſt nicht über die Zeit in dem Rauche laſſen, damit ſie nicht allzu trocken werde, und den guten Geſchmack verliere. Einiger Wochen mittelmäßiger Rauch kann ſie dahin gebracht haben, daß man ſie herausnehmen, an einen luftigen Ort hinhängen, auch für das Geſinde welche in Aſche legen, und bis in die Frühlingsmonate erhalten kann. Man muß ſie ſodann, wenn ſie ſo ſpät ins Jahr hineindauren können, wie oben von der getrockneten Leberwurſt iſt geſagt worden, aufkochen, und ſie mit allerley Vorkoſten verzehren laſſen.

Die in den Rauch gekommene Blutwurſt für den herrſchaftlichen Tiſch muß, wie die Fleiſchwurſt,

wurſt, in den Wintermonaten verzehret ſeyn. Je älter ſie werden, deſto ſchlechter ſchmecken ſie. Am gemeinſten werden ſie auf dem Roſte gebraten, wenn man ſie nicht kalt eſſen will. Man pfleget ſie auch wohl zum Röſten ſubtil einzuſchneiden, um deſto geſchwinder die Kohlenhitze eindringend zu machen. Wenn die Würſte nicht zu ſtark ſind, ſo kann man ſie in Papier einwickeln, oder dergleichen unterlegen, um ſie zu röſten. Man muß ſich aber dabey in Acht nehmen, daß mit dem Papiere die Wurſt nicht in den Brand gerathe, und zum Schorſtein herausfliege.

Es wird aber die kalte Blutwurſt ſowohl, als die geröſtete, mit allerley Vorkoſten und Sallaten gegeſſen. Auch ißt man dieſe Wurſt mit Moſtrich, einige aber eſſen ſie auch im kalten Zuſtande mit Weineſſig. Man pfleget auch Schnitte von dieſer Wurſt in einen Tiegel zu legen, und mit Butter aufzubraten. Es geſchieht auch wohl, daß Schnitte von dieſer geräucherten Blutwurſt mit einer ſäuerlichen Brühe, dergleichen auch eine Musbrühe von Pflaumen oder Kirſchen ſeyn kann, als Familienſpeiſe bereitet werden. Gaſtſpeiſen pfleget man eben nicht von dieſer Wurſt zu machen, es wäre denn, daß uns die Gäſte als beſondere Liebhaber dieſer Koſt bekannt wären. Ein gleiches iſt zu verſtehen, wenn mancherley Vorkoſten mit Schnitten von kalter geräucherter Blutwurſt garniret werden.

Die Blutwurſtfülle wird, wie oben gewieſen iſt, auch in die Magen, Hängebutten, Blaſen und Beutel gethan. Auf dem Lande aber geſchieht dieſes meiſtens nur für das Geſinde. Und dieſe in ſo ſtarken Behältniſſen befindliche Wurſtfülle würde nicht geſchwinde genug vom Rauche ausgetrocknet werden, wenn nicht die Feuchtigkeit vorher herausgepreſſet

würde.

würde. Man muß ſie dieſerhalb mit aufgelegten Laſten beſchweren, ehe ſie in den Rauch gehänget werden.

Man kann auch leicht denken, daß Magen, Hängebutte, Blaſe und Beutel wohl an die vierzehen Tage länger in dem Rauche, als die Blutwurſt in den Gedärmen, müſſen gelaſſen werden; weil bey ihrer Dicke oder Stärke der Rauch nicht ſo geſchwinde durchdringen kann. Und bey dieſem längern Hängen in dem Rauche muß man doch nicht glauben, daß ſie nun die längſte Dauer haben können. Nein! man muß ſie in den **Wintermonaten** verſpeiſen, und damit ſich durchaus nicht verſpäten, indem ſie in der Mitte gern bald ſauer oder ſchimmlicht werden, und von da aus das Verderben überall ausbreiten.

Es werden aber aus dieſen großen Blutwurſtbehältniſſen Schnitte herausgeſchniten, welche in guten Ländern in einer Pfanne mit wenigem Fette, oder mit den Grieben ausgebraten, und zum Verſpeiſen mit einer Vorkoſt, anſtatt des Fleiſches, aufgetragen werden. Es geſchieht auch wohl mit dieſer ſo behandelten Blutwurſt, daß ſie, wie oben von der in eben ſolchen Behältniſſen oder in Töpfen gekochten Geſindeleberwurſt geſaget worden, ſtatt Butter und Käſe, als Zubrod dem Geſinde zum Ausſtreichen aufs Brod gegeben werde. Noch iſt es auch wohl gebräuchlich, daß Schnitte von dieſer Blutwurſt unausgebraten in kaltem Zuſtande, mit Eſſig in einer Schüſſel übergoſſen, und nach einer Vorkoſt des Mittags ſo gegeſſen werden. Die ſchicklichſten Vorkoſten, nach welchen dieſe ſaure Wurſt gegeſſen wird, ſind ſodann Erbſen, Bohnen, Linſen und Ertüffeln.

Bratwurſt wird friſch gegeſſen, ſie wird aber auch wohl etwas angeräuchert, um ſie nach dem Hausſchlachten etwas länger eſſen zu können. Man muß ſich aber doch mit den angeräucherten Bratwürſten

nicht verſpäten; denn ſo bald ſie zu trocken geworden ſind, ſo iſt ihr angenehmer Geſchmack davon.

Schlackwurſt oder Knackwurſt wird nicht überall gleich gut im Räuchern behandelt, wie ſolches ſchon oben iſt geſaget worden.

Es iſt in einigen Gegenden die Gewohnheit, daß die Schlackwürſte, vor dem Einhängen in den Rauch, noch an die acht und mehrere Tage in der Salzlake gehalten werden, damit der Pökel einziehen, und die Würſte davon deſto dauerhafter werden mögen. Es iſt aber dieſes nur für eine überflüßige Weitläuftigkeit zu halten. In Anſehung der Speckſeiten und Schinken iſt es wohl nöthig, ſie fürs erſte in Salzlake zu halten, und ſolche einziehen zu laſſen. Hiervon hat man vielleicht Anlaß genommen, mit den Würſten auf gleiche Weiſe zu verfahren.

Da die Fülle zur Schlack- und Knackwurſt vor dem Einſtopfen mit Salz genugſam gewürzet wird, ſo enthält ſie ſchon ſo viel, daß ſie ſattſam dauren kann. Und es iſt in der Anweiſung zum Wurſtmachen der Geſchmack, als der richtigſte Wegweiſer zum richtigen Würzen aller Würſte, angeprieſen worden; da geſaget iſt: die Hausmutter ſolle die rohe Fülle auf die Zunge nehmen, und ſelbſt koſten. Geſchieht dieſes nun, ſo kann man es zuverläßig wiſſen, ob die Wurſt zu wenig oder hinlänglich Salz habe. Denn dieſes muß eine Hausmutter ſchlechterdings auf dieſem Wege wiſſen können, ſo gut ſie beym Kochen der Speiſen durch das Koſten derſelben entſcheiden muß: ob ſelbige genug geſalzen ſind, oder nicht.

Geſetzt nun, es wäre eine Hausmutter beym Salzen der Schlackwurſt, wenn ſie nicht ihren Geſchmack ſelbſt zu Rathe ziehen will, gar zu gelinde, und wolle es ſodann auf das Einlegen der Wurſt in den Pökel, vor dem Räuchern, noch ankommen laſſen; woran wird

wird man ſodann den rechten Grad des eingezogenen Salzes in die Wurſt wiſſen können? Zu wenig Salz verhindert die Dauer der Wurſt, zu viel Salz aber, das ſie aus der Salzlake, vor dem Räuchern, einziehen kann, machet ſie zu hart, und vertilget völlig ihren ſonſt angenehmen Geſchmack.

Ich halte demnach aus angeführten Gründen dieſes für das beſte Verfahren mit der zu räuchernden Schlack- oder Knackwurſt, ihre Fülle durch das Koſten mit dem Salze aufs richtigſte getroffen zu haben, um ſie ſodann, des andern Tages, gleich in den Rauch zu hängen; ohne daß ſie zuvor acht oder mehrere Tage in Salzlake gelegen habe. Sie darf, bey angeprieſener Verfahrungsart in Bereitung der Wurſtfülle, gar nicht in Salzlake oder Pökel kommen.

Wenn die Wurſtfülle, innerhalb des Darmes, irgendswo Leere oder Lücken enthielte, ſo würde hier ihr Verderben, oder zu geringe Dauer, den Urſprung nehmen. Man muß daher dieſe Wurſt des andern Tages noch Stück für Stück in die Hände nehmen, und mit ſelbigen, von einer Stelle zur andern, die Wurſt nachdrücken, um alle Leeren oder Lücken dadurch zu tilgen, und die Wurſtfülle überall in Zuſammenhang zu bringen. Man muß dieſes Nachdrücken der Wurſt am folgenden Tage ja nicht als was überflüßiges anſehen, und nicht eher damit in den Rauch gehen, als bis ſolches mit aller Genauigkeit iſt verrichtet worden.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß die Weſtphälinger ihre Würſte nur vier und zwanzig Stunden, höchſtens zwey Tage, in dem Rauche laſſen. Man muß daher auch hier zu Lande die Weſtphälinger nachahmen, und es kömmt nur auf die Menge des Rauches an, um in ſo kurzer Zeit den Würſten mit dem Räuchern ein Genüge zu thun. Denn das Trockenwerden

werden der Würſte muß hernach der Luft überlaſſen werden, da man ſie an einen luftigen Ort hinhängt. Die Würſte aber, wie in Weſtphalen, auf dem Lande vornehmlich, an den Hinterthüren des Hauſes hinzuhängen, dürfte bey uns wohl nicht anzurathen ſeyn, indem ſich leicht fremde Liebhaber finden könnten, die gern ärndten, wo ſie nicht geſäet haben. Man muß daher die Würſte in dem oberen Stockwerke des Hauſes, in einer verſchloſſenen Kammer, aufhängen, wo die Luft zutreffen oder durchſtreichen kann. Im April, oder zu Anfange des Maymonats, kann man ſie, wie alles Räucherfleiſch, in Aſche verpacken, oder, nach Art vieler Bauern, in einem Kachelofen, deſſen Heizloch darauf verſchmieret worden, aufbewahren.

Sonſt haben hier zu Lande einige noch die Gewohnheit, um ihre Schlackwürſte weder zu ſchwarz, noch allzu trocken, im Rauche werden zu laſſen, daß ſie ſolche in Stroh, welches Fingers dicke umhergeleget iſt, mit Garn oder Zwirn einbinden, und ſo einige Wochen in dem Rauche hängen laſſen. Da der Rauch, um des umgebundenen Strohes willen, nicht ſtark auf die Wurſt wirken kann, ſo gerathen ſie ganz gut, und bleiben äußerlich recht rein und gelb. Es muß doch aber kein anhaltender Rauch ſeyn, ſonſt läßt man ſie nicht ſo lange in dem Rauche hängen. Inzwiſchen iſt dieſe Art zu räuchern, wenn die mit Stroh bewundenen Würſte über dem Feuerheerd oder Einheizeloch eines Kachelofens in dem Schorſtein hängen, zu widerrathen, und von der Policey gar nicht zu geſtatten, weil Stroh in dem Schorſtein gar ſchnelles Feuer fangen, und ein Haus in Brand ſetzen kann.

Von der Art, die Schlack- und Knackwürſte zu verſpeiſen, auch mit dünnen davon geſchnittenen Scheiben den Rand einer Schüſſel oder Aſſiette zu garniren, iſt nicht nöthig zu ſagen: da dieſes ſchon bey Gelegen-

heit in dem zweyten Theile des erſten Bandes der Hausmutter geſchehen iſt. Hier erinnert man nur noch, daß die Dauer dieſer Würſte auch übertrieben werden kann; in welchem Falle man ſie, wenn ſie zu alt, gelb, und von ranzichtem Geſchmacke ſind, nicht weiter auf den herrſchaftlichen Tiſch ſoll kommen laſſen.

Mancherley Arten Würſte, die auch außer dem Hausſchlachten zuweilen bereitet werden.

Es giebt, wie vorhin geſaget worden, außer den beſchriebenen Arten der Würſte, noch andre, die zu Zeiten auch bereitet werden, die aber meiſtens in vornehmen Häuſern ein Werk der Köche ſind, und doch auch dann und wann in den Häuſern des Mittelmannes nachgemachet werden. Man will die Beſchreibung ihrer Bereitungsart hier nicht zurücklaſſen, damit der Unterricht vom Wurſtmachen völlig beyſammen gefunden werde; und zwar dieſes um ſo mehr, da ein Theil derſelben Zuthaten vom Schweine erhält.

Ehe ich aber die Bereitungsart ſolcher Würſte, die eigentlich nicht die Folge des Hausſchlachtens ſind, beſchreibe, will ich noch gedenken, wie Bratwurſt zu aller Zeit gemachet werden könne, wenn man Schweinefleiſch von Schlächtern dazu erkaufet, und, in Gewißheit der bey Bereitung der Bratwurſt beobachteten Reinlichkeit, ſolche ſelbſt im Hauſe machen will. Denn es iſt bekannt, daß man friſche Bratwurſt in den meiſten Häuſern ſich eben nicht müde eſſe, und daß ſelbige auch eine Gaſtſpeiſe ſey, mit welcher man eine geachtete Vorkoſt begleitet.

Man läßt von dem Schlächter ſo viel ſchieres Schweinefleiſch und Speck dazu aus den Seiten des Schweins kommen, als man nöthig zu haben vermeynet. Haut und Sehnen werden davon abgeſondert,

Fleiſch

Fleiſch und Speck klein geſchnitten, und gröblich durchgehacket, und die gewöhnlichen Gewürze, als Salz, Pfeffer, Kümmel und klein gehackte Zitronſchale damit vermenget. Einige vermeynen den Geſchmack der Bratwurſt zu erhöhen, wenn ſie etwas Wein unter das Gehäcke gießen, welches aber nur ſandireitt ſeyn darf. Wenn man von ſeinem eigenen Hausſchlachten keine aufgeblaſene und getrocknete Gedärme hat aufbewahren können: ſo muß man auch von dem Schlächter zugleich friſche Schweinsdärme mit kaufen, welche man aber, nach der oben beſchriebenen Reinigungsart, zuvor noch ſäubern und einwäſſern kann.

Wenn man in den heißen Sommermonaten ſich ſolche Bratwurſt im Hauſe machet, ſo muß man ſehr auf die Witterung ſehen, daß, wenn ſolche heiß iſt, eben nicht mehr als für einen, oder höchſtens noch den folgenden, Tag gemachet werde; weil ſie, wenn ſie ſchon mehr als ſonſt geſalzen wäre, und welches man doch, als dem guten Geſchmack zuwider, nicht gern thut, bald faulſchmeckend und übelriechend wird. Man muß dieſen Umſtand beſonders bey Ausrichtungen nicht aus der Acht laſſen, um ſodann lieber gar keine, als abſchmeckende, faule, Bratwurſt zu Tiſche zu bringen.

Gehirnwurſt, Brämwurſt, wird in manchen Häuſern ſowohl beym Hausſchlachten, als auch zu andrer Zeit gemachet. Man nimmt nach Gutdünken etwas ſchieres **Schweinfleiſch**, und halb ſo viel **Schweinefett**, welches beydes ganz fein zuſammen gehacket wird. Hierzu thut man einige in Rindfleiſchbrühe, oder, in deren Ermangelung, nur in Waſſer geweichte, und hernach wieder ausgedrückte, **Semmeln** oder ſo genannte **Milchbrodte**, und **geſtoßene Negelein**, **Pfeffer**, auch **Coriander**, wenn man will, **Salz**, **klein geſchnittene und in Schweinefett** gebra-

gebratene Zwiebeln, das Gehirn aus einem Schweinskopfe, welches ein Paarmal durchgehacket wird, ſodann auch einige Eyerdotter; dieſe Zuthaten müſſen unter einander wohl vermenget, und darauf in Schweinsdärme geſtopfet werden. Semmel oder ſo genannte Milchbrodte, auch Eyer, richten ſich nach der Menge des Schweinefleiſches, wodurch die Zahl oder Menge der erſtern beſtimmet werden muß.

Dieſe Gehirn- oder Brämwürſte aber werden nicht gekochet, ſondern nur auf einem Roſte über Kohlfeuer allmälig gahr gebraten. Man ißt ſie mit mancherley Vorkoſten. Sie werden auch zuweilen mit beſonders dazu beliebigen Saucen aufgetragen. Man muß auch in Herbſtmonaten dieſe Würſte hinter einander weg verſpeiſen. Das zur Wurſtfülle gebrauchte Gehirn machet, daß ſie geſchwinder, als andre Würſte, ſich zum Verderben und Abſchmack neigen.

Auf eine noch andre, als die obbeſchriebene Art, werden die Gehirnwürſte alſo bereitet: Wenn von dem Schweinsgehirne die äußere Haut hinweggethan, auch die Adern aus dem Gehirne herausgenommen worden, ſo wird ſolches Gehirn klein gehacket, mit Salz, Muskatenblumen, Ingwer, Pfeffer und Saffran gewürzet, Korinthen, ausgekörnte Zibeben oder große Roſinen, länglicht geſchnittene abgehäutete Mandeln, ein Paar Eyer und ein wenig Milch dazu gerühret, und ſodann in Schweinsdärme gefüllet, die auf beyden Seiten zugebunden werden. Man brühet die nach dieſer Art gemachten Würſte etwas in Waſſer, bräunet ſie hernach auf einem Roſte über Kohlen wohl ab, beſtreicht ſie mit Butter, und bringt ſie ſo warm zu Tiſche.

Unter beyden Bereitungsarten der Gehirnwürſte ſcheint wohl die erſtere, die weniger Mannichfaltigkeiten enthält, und ſich mehr einer Hausmannskoſt nähert,

den

den Vorzug zu haben; weil die nach der zuerſt beſchriebenen Bereitungsart gemachten Würſte öfter auf dem Tiſche des Mittelmannes, als die nach der letzteren Art bereiteten, angetroffen werden.

Franzöſiſche Wurſt zu machen, verfährt man alſo: Es wird aus den Schinken ſchieres Schweinefleiſch genommen, Haut und Sehnen wohl abgemachet, das Fleiſch klein geſchnitten, und darauf ganz fein zerhacket, das Fett aber, wie bey den deutſchen Würſten, in feine Würfel zerſchnitten; wozu gemeiniglich recht fetter Speck genommen wird, welcher mit Fleiſche gar nicht durchwachſen iſt. Man rechnet auf drey Pfund gehacktes Fleiſch zwey Pfund Fett, welches letztere nicht, nach dem Schneiden in Würfel, gehacket, ſondern ſo gelaſſen wird. Die übrigen Ingredienzien ſind: zwey in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln oder Milchbrodte, fünf bis ſechs Eyerdotter, ein wenig Sahne, Muskatenblumen, Zimmt, Negelein, Pfeffer, Muskatennuß, Salz, und ein wenig Mayeran, welcher ſowohl grün als trocken ſeyn kann. Der grüne Mayeran wird ganz fein zerhacket, der trockne aber zerrieben. Dieſes alles wird unter einander gerühret, und in Schweinsdärme geſtopfet. Die Würſte muß man in Waſſer mit ein wenig Salz ſehr langſam, faſt eine ganze Stunde, kochen, um gahr zu werden; weil das Fleiſch nicht, wie bey den deutſchen Würſten, vor dem Einhacken und Stopfen in die Gedärme, iſt gekochet geweſen.

Es werden die franzöſiſchen Würſte auch zur Veränderung roth gemachet, wenn unter das Gehäcke etwas Schweinsblut gethan, und damit vermengt worden. Man ißt ſie aber mit mancherley Vorkoſten.

Auch werden dieſe Würſte in einer Pfanne in heißer Butter ein wenig gebräunet, und mit einer ſo genannten

nannten gelben Robertsſauce angerichtet. Dieſe Sauce machet man ſo, daß ein Stückchen ausgewaſchene Butter in eine Kaſſerolle gethan, ſodann ein Paar Eyerdotter, ein oder zwey Löffel voll Senf oder Moſtrich, ein wenig Weineſſig und Zucker mit einem Löffel zuſammen durchgeknätet, dann aber mit ein wenig klarer Fleiſchbrühe, oder ein wenig Wein und Waſſer, zu einer ſämigen Sauce gerühret werden. Dieſe Sauce nun wird über die in brauner Butter braun gemachte Würſte hergegoſſen, und ſo hat man denn ein recht künſtliches Eſſen von der franzöſiſchen Kochkunſt, wenn man daran Belieben hat.

Spaniſche Wurſt wird auch zu Zeiten von denjenigen bereitet, die den Ausländern nichts vorauslaſſen, und ihre Art zu eſſen der einheimiſchen vorziehen wollen. Man zieht einem guten Spanferkel die Haut über den ganzen Leib ab, ſchneidet darauf alles Fleiſch herunter, und alles Geäder heraus, hacket das Fleiſch klein, und thut es in ein Geſchirr. Ferner ſchneidet man ein Pfund Speck ganz würflicht, thut ſolchen auch dazu, würzet dieſen mit Jngwer, Muskatenblumen, ein wenig gröblich zerſtoßenen Pfeffer, Cardemomi, gehackter Zitronſchale, und ein wenig Salz, und rühret es wohl durch einander. Hierauf nimmt man die Haut von dem Spanferkel, breitet ſolche auf einen reinen Tiſch, und ſtreicht das Gehäck darauf, ſchneidet auch aus abgekochten Rindszungen, ingleichen aus Zitronen und friſchen Speck, viereckicht längliche Stücken, leget dieſelben fein ordentlich nach der Länge auf das aufgeſtrichene gehackte Fleiſch, und ſtreuet abgezogene Piſtacien darzwiſchen. Dieſes rollet man zuſammen, und bindet es mit Bindfaden, leget Spāne auf die Wurſt, wie man ſolche haben will, entweder drey = vier = oder ſechseckicht, und ſo muß man die Spāne darnach ſchneiden

und legen, auch mit einem Bindfaden feſt zuſammenbinden. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſetzet man ſolche Wurſt in ein länglicht kupfernes Wännchen oder Schinkenkeſſelchen, gießt darauf einen Theil Waſſer, einen Theil Wein, und einen Theil Eſſig, ſalzet ſolches zur Gnüge, ſchüttet darein Zitronſchalen, Muskatenblumen und ſonſt allerley Gewürze, als: Lorbeerblätter, Roßmarin, Jſop, Thymian, Spicanard u. ſ. w. ſetzet es aufs Feuer und läßt es kochen. Hat es nun gekochet, ſo ſetzet man die Wurſt vom Feuer an einen kühlen Ort, daß ſie erkalte, und wenn ſie ſoll angerichtet werden, ſo nimmt man ſie heraus, wiſchet ſie ſauber ab, ſchneidet ſie zu Scheiben, und leget ſie ordentlich auf eine Schüſſel, garniret ſie mit Zitronen, und gießt guten Weineſſig dazu. Sie wird auch ganz gelaſſen, und zu einem Schweinskopfe a la Daube oder andern kalten Fleiſchſpeiſen geleget.

Es wird dieſe ſpaniſche Wurſt denen, die Simplicität lieben, ſo wenig, als die franzöſiſche Wurſt, gefallen; man hat aber ihre Beſchreibung ſolchen Leſerinnen zu Gefallen eigentlich hergeſetzet, die gern die Beſtandtheile ſolcher Würſte wiſſen wollen, wenn ſie davon hören, oder in manchen Häuſern davon eſſen ſollen; da ſie nicht blos in vornehmen Häuſern von Köchen bereitet, ſondern auch von manchen Hausmüttern des Mittelſtandes nachgeahmet werden.

Saucisgen oder Bratwürſtchen werden entweder allein vom Fleiſche junger Schweine, oder, welches beſſer iſt, aus etwas Kalbfleiſch und Fett von Schweinen bereitet.

Man muß von dem Schweinefleiſche alle Haut und Sehnen wohl abſondern, und völlig halb ſo viel Fett, als ſchier Fleiſch, nehmen; zuſammen klein ſchneiden, und ſo fein wie einen Teig hacken, Salz, klein gehackte Zitronſchalen, ein wenig geſtoßene

Nege-

Negelein, Muskatenblumen, nebſt ein wenig Wein dazu thun, und mit dem Gehäcke wohl vermiſchen.

Nimmt man ſtatt des Schweinefleiſches Kalbfleiſch, ſo muß man doch Schweinefett dazu thun, ſolches beydes ſehr klar unter einander hacken, und mit Salz, Pfeffer, Negelein, Muskatenblumen und klein gehackten Zitronſchalen würzen.

Die eine oder die andre Fülle wird mittelſt einer Spritze in dünne Hammeldärme, die ungefähr nur Fingers dicke ſeyn, geſteßen.

Man reibt auch wohl die zuletzt beſchriebene Fülle mit ein Paar Löffel ſüßer Sahne und einem rohen daran geſchlagenen Eye gehörig ab.

Die Würſtchen leget man in kochende ſüße Milch, und läßt ſie nur einen Aufwall darinn thun, alsdann thut man ſie entweder in den Potagekeſſel oder in die Kaſſerolle, worinn Potagen ſind, läßt ſie darinn mit aufkochen, da ſie hernach zur Garnitur ſolcher Potagen dienen können; oder man nimmt die Würſtchen aus der Milch, leget ſie auf einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, ſetzet ſie in einen gehrizten Backofen, daß ſie darinn braten. Wenn dieſes geſchehen, richtet man ſie auf einer Schüſſel an, gießt das Fett aus der Pfanne, darinn ſie gebraten worden, darüber her, beſtreuet ſie mit würflicht geſchnittenen Zitronſchalen und geriebener Semmel, und trägt ſie alſo auf.

Auch die Potagen werden mit dieſen gebratenen Saucisgen garniret, welches auch mit geachteten Vorkoſten zur Gaſtſpeiſe zu geſchehen pfleget.

Franzöſiſche Saucisgen werden eben ſo als die vorigen bereitet. Dieſes iſt aber der Unterſchied, daß man etwas in ſüßer Milch eingeweichte und hernach wieder rein ausgedrückte Semmel oder Milchbrod

nebſt ein wenig geſtoßenen Coriander dazu thüt, und ſie, wie vorher gemeldet, gahr werden läßt. Sie werden bey allerley Gartengewächſen, auch geſtoſten Borsdorfer Aepfeln, gegeben. Auch machen ſie ein eigenes Gericht aus, wenn ſie, wie oben auch von den franzöſiſchen Würſten geſaget worden, mit einer gelben Robertsſauce angerichtet werden.

Wurſt von Kalbfleiſch erfodert ſolches Fleiſch, welches ohne Sehnen und Knorpeln iſt. Man hacket es mit **Nierenfett** ganz klein, worauf in Milch eingeweichte Semmel oder allenfalls nur gerieben Brod, Salz, etwas ſüße Sahne und Muskatenblumen mit darunter gemenget oder durchgehacket werden. Es werden hierauf nach Proportion der Schüſſel längliche runde Stücke als eine Wurſt ausgewälgert, mit einem Kälbernetze umwickelt, oder, in Ermangelung deſſelben, in einem mit Butter beſtrichenen Papiere auf einem Roſte über Kohlen gebraten.

Wenn man dieſe Würſte anrichten will, ſo wird gelbbraune Butter mit Zitronenſaft überhergegoſſen und damit verſpeiſet. Sie gehören unter die **Netzwürſte**, deren man unten mit mehrern gedenken wird.

Würſte von gebratenen Kapaunen, Hühnern, Kalekuten und Kalbsbraten, verfertiget man alſo: Man nimmt von nur gedachten Braten das **Weiße von der Bruſt**, oder das **Weiße einer gebratenen Kalbskeule**. Das Braune wird ſauber abgeſchälet, das darunter befindliche Weiße aber in Würfel zerſchnitten und ſodann ganz fein zerhacket. Hierauf ſchneidet man etwas **Fett vom Schweine** in feine Würfel, und thut dieſes nebſt dem gehackten Braten in ein Geſchirr. Es wird nun etwas ſüße **Milch** mit ein **Paar** ganzen **Zwiebeln**, **Lorbeerblättern**, **Thymian**, **Mayeran**, und einer Handvoll ganzen **Coriander** aufgekochet, von einigen **Milch**-

brod-

brodten, nach Proportion, als man viel Braten genommen hat, die braune Rinde ganz dünne abgeſchnitten, und von der gekochten Kräutermilch darauf gegoſſen, daß ſie darinn weichen müſſen. Sodann werden dieſe eingeweichten Milchbrodte rein ausgedrückt und zu dem gehackten Braten gethan. Man machet ferner ſechs bis acht Eyer mit einem kleinen Stückchen Butter zu einem weichen Rührey, und reibet ſolches durch einen Durchſchlag auch dazu, dann auch fein gehackte Zitronſchalen, geriebene Muskatennuß und Salz, und, ſo es nöthig iſt, einige Löffel voll ſüßer Sahne, ſo aber, daß die Fülle nicht zu ſteif und auch nicht zu dünne werde; worauf ſie auf einem gelinden Kohlfeuer wohl durch einander gerühret und laulicht gemachet wird.

Nun wird dieſe Fülle in Schweinsdärme geſtopfet, und ſorgfältig darauf geſehen, daß weder zu viel noch zu wenig hineinkomme, und die Därme werden an beyden Enden verbunden oder zugeſpeilert.

Zum Kochen dieſer Würſte gießt man etwas Waſſer zu der vorher gekochten Kräutermilch, und wenn dieſe kochend geworden, ſo leget man die Würſte mit etwas Salz hinein. Sie müſſen etwa eine Viertelſtunde ſo langſam nur kochen, daß ſich die Milch kaum bewege. Sie werden aber, wenn ſie gahr ſind, auf ein Tuch geleget, daß ſie abkühlen.

Wenn man dieſe Würſte verſpeiſen will, ſo machet man ein Käſtchen von Papier, gießt braune Butter hinein, und bratet die Würſte darinn. Man muß ſich aber ſehr vorſehen, daß das Feuer darunter nicht zu ſtark ſey, damit die Würſte nicht berſten. Auch kann man ſie nur in einer Pfanne mit brauner Butter gar langſam braten, welches eben ſo gut iſt. Wenn man die Würſte zum Verſpeiſen anrichtet, ſo wird braune Butter darüber gegoſſen.

Die Köche nennen ſonſt auch die ietzt beſchriebene Wurſt, wie ſchon oben geſaget iſt, Budding Blanc, um ſie von der Blutwurſt mit ſolchem Namen zu unterſcheiden.

Mandelwurſt wird alſo gemachet: Man nehme zu einem halben Pfunde klein geſtoßener Mandeln zwey in gekochter Kräutermilch geweichte Milchbrodte oder Semmeln, wie kurz zuvor angezeiget worden; und thue ſie, nachdem ſie ausgedrücket worden, mit den Mandeln in ein Geſchirr, ſodann auch etwas in feine Würfel geſchnittenes Schweinsfett, oder, in deſſen Ermangelung, etwas abgeriebene Butter, ſechs Eyerdotter oder ſechs ganze Eyer mit dem Weißen und Gelben, und mache davon mit einem Stückchen Butter ein weiches Rühbrey, und ſtreiche es durch einen Durchſchlag dazu. Die ganze Maſſe wird ferner mit klein gehackten Zitronſchalen, geriebener Muskatennuß, Salz, und, wenn es nöthig iſt, mit einigen Löffeln voll ſüßer Sahne, ein wenig Zucker, doch nicht ſo viel, daß es zu ſüß und widrig wird, auf einem Kohlfeuer wohl durch einander gerühret.

Wenn es nun ein wenig laulicht geworden, ſo verfähret man völlig damit, wie zuvor von dem Budding Blanc geſaget worden, und die Mandelwürſte werden eben ſo gebraten, angerichtet und gegeſſen.

Wurſt von Kalbsgekröſe iſt auch nicht ungebräuchlich. Es wird aber das Gekröſe in Stücken geſchnitten, in Waſſer gahr gekochet, hierauf wieder in kaltem Waſſer abgekühlet. Wenn man das Gekröſe rein abtriefen laſſen, ſo wird es etwas klein gehacket, und nachdem es fett oder mager iſt, muß man ein wenig Schweinsfett in ganz feine Würfel zerſchneiden und dazu thun, oder, ſo man ſolches nicht haben

haben könnte, ein wenig abgeriebene Butter dazu nehmen; denn auch einige Hände voll fein gerieben Brod, ein wenig fein gehackten grünen Thymian, oder, wenn er trocken iſt, fein geſtoßenen oder zerriebenen, klein geſchnittene und in Butter gebratene Zwiebeln, acht bis neun Eyerdotter, ſüße Sahne und Salz. Dieſes alles wird wohl unter einander gerühret, in fette Schweinsdärme geſtopfet, etwas Milch ans Feuer geſetzet, und wenn ſie anfängt zu kochen, werden die Würſte hineingethan, nebſt Kräutern, als: Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Thymian, Mayeran, Peterſilie, Coriander und ein wenig Salz. Die Würſte müſſen ſo langſam kochen, daß man nur kaum ſehen kann, daß ſich die Milch beweget. Wenn die Würſte gahr ſind und herausgenommen werden, ſo leget man ſie ſo, daß ſie ſich bald abkühlen können.

Sollen dieſe ſo gekochte Würſte nun gegeſſen werden, ſo thut man Butter in eine Pfanne, und läßt ſie gelbbraun werden, leget die Würſte hinein, daß ſie auf allen Seiten ein wenig langſam gelbbraun braten.

Wenn die gebratenen Würſte angerichtet werden ſollen, ſo wird die braune Butter, darinn die Würſte gebraten worden, mit ein wenig guter Fleiſchbrühe und Zitronenſaft vermiſchet, und über die Würſte gegeben.

Eine andre Bereitungsart dieſer Würſte von Kalbsgekröſe iſt dieſe: Wenn das Gekröſe, wie zuvor geſaget worden, gekocht und abgekühlet iſt, ſo ſchneidet man es in feine Würfel, ingleichen ein wenig Schweinsfett, ſo es nöthig iſt: denn zuweilen trifft man Kalbsgekröſe, welches an und für ſich ſelbſt ſchon fett genug iſt, und des Zuſatzes von Schweinsfett eben nicht bedarf, es müßte denn nur gar wenig ſeyn.

Dieſes wird zuſammen in ein Geſchirr gethan, auch drey bis vier in Milch eingeweichte, und darauf wieder ausgedrückte, Milchbrodte oder Semmeln, acht bis neun vorher wohl klein geſchlagene Eyer, Salz, klein gehackte Zitronſchalen, Kräuter und ein wenig ausländiſches Gewürz, welches man beliebet. Wäre die Maſſe aber zu ſteif oder zu dicke, ſo muß man noch ein Paar Löffel voll Milch dazu gießen, ſolche ferner auf Kohlfeuer wohl durch einander rühren, daß ſie ein wenig lauwarm werde. Dieſe Fülle ſtopfet man ſodann in Schweins-Därme, und kochet ſie in halb Milch und halb Waſſer mit Kräutern und ein wenig Salz, wie vorher geſaget worden. Das Kochen muß nur ganz langſam, etwa eine halbe Stunde lang, geſchehen; worauf die Würſte herausgenommen und ſo geleget werden, daß ſie bald verkühlen können.

Die Köche pflegen dieſe Würſte gemeiniglich in ein Käſtchen von Papier zu legen, gelbbraune Butter hineinzugießen, und ſie auf einer Röſte über Kohlfeuer langſam zu braten.

Will man dieſe Würſte nicht wie die vorigen anrichten, ſo kann man entweder eine kleine gelbe, oder braune Robertsſauce dazu machen. Die gelbe Robertsſauce iſt vorhin ſchon beſchrieben worden, und die braune wird ſo bereitet: Man machet ganz wenig braunes Mehl mit ganz fein gehackten Zwiebeln, thut dazu einen oder zwey Löffel voll Senf oder Moſtrich, klein gehackte Zitronſchalen, ein wenig Weineſſig und Zucker. Dieſes wird mit einem Löffel zuſammen durchgeknätet, und dann mit ein wenig klarer Fleiſchbrühe oder ein wenig Waſſer und Wein zu einer ſämigen Sauce gerühret, auch, wo nöthig, ein wenig geſalzen.

Von dieſer Art Würſten, welche auch von den Köchen Endulien genannt werden, muß man in heißen Tagen nicht mehr bereiten, als bald aufgegeſſen

werden

werden können. Sie laufen ſonſt gar leicht an, welches auch von den mancherley vorhergehenden Würſten gleichfalls wohl zu bemerken iſt.

Würſte von Kalbs- und Gänſelebern, Krebſen, friſchem Speck, Eyern und Reis, friſchen Morcheln oder Spinat, will man hier nicht beſonders beſchreiben, da ſie, wenn man die vorhergehenden Bereitungsarten der Würſte weis, gar leicht nachgemachet werden können. Man will nur noch der ſo genannten **Netzwürſte** gedenken.

Netzwürſte, welche auch von den Köchen **Fricandellen** genannt werden, haben ihren Namen davon, daß gehacktes Fleiſch in lange Streifen von dem Kalbsnetze gewickelt, und wie Würſte formiret werden. Man ſchneidet **Kalbsleber, Lunge, rohes Schweinefleiſch, Schöpſenfleiſch, Kalbfleiſch** u. ſ. w. klein, ſtößt es in einem Mörſel, oder hacket es auf dem Hackeklotze zu einem Brey, thut zwey in Milch geweichte Semmel, ein **Stückchen Butter**, oder ſtatt derſelben **klein geriebenen Nierentalg, Muskatenblumen, einige Eyerdotter, ein ganzes Ey**, ein wenig klein geſchnittene **Zwiebeln** und **Salz** dazu, und vermiſchet es wohl unter einander. Hierauf ſchneidet man **friſchen Speck** in ganz kleine Würfel, und rühret es auch unter die Maſſe. Sodann nimmt man **Kälbernetze**, ſchneidet ſie ſtückweiſe ſo groß, als die Würſte ſeyn ſollen, leget auf dieſe Netzſtücke etwa zwey Finger ſtark von dem Gehäcke, rollet ſie zuſammen, und machet deren ſo viel, als man zu einer Mahlzeit gebrauchet. Man beſtreichet nun eine Tortenpfanne mit Butter, leget die Würſte hinein, und läßt ſie in dem Ofen fein gelbbraun ausbacken.

Den Geſchmack dieſer **Würſte** kann man mit allerley Gewürzen, als: **Zitronen, Sardellen, Zwiebeln, Cardemom** u. ſ. w. **verändern**, und ſie entweder

weder als Beylagen zu Vorkoſten gebrauchen, oder mit einer beſondern Brühe anrichten.

Eine dergleichen Sauce kann folgende ſeyn: Nehmet drey bis vier Eyerdotter, thut ſie in ein Töpfchen, gießt ein wenig Coulis oder gute Fleiſchbrühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Zitronenſaft, quirlet dieſes zuſammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnt dicke zu werden. Endlich gießt von dem Fette, worinnen die Würſte gebraten ſind, auch hinein, ſchüttet dieſe Brühe in eine Schüſſel, ſprenget vom vorigen Fette etwas darüber, richtet die Netzwürſte auf dem Schüſſelrande herum an, und garniret ſie mit Zitronen oder Blumenwerk.

Will man eine Sardellenbrühe dazu haben, ſo darf man nur guten zuvor eingewäſſerten Hering von Gräten befreyen, mit einem Meſſer ganz fein zerhacken, und unter die nur beſchriebene Sauce rühren, und bey dem Kohlfeuer zuſammenziehen laſſen.

D. Das Hausſchlachten der Gänſe.

Es geſchieht nicht nur in den Haushaltungen, daß gemäſtete Gänſe von Zeit zu Zeit geſchlachtet, und als Braten friſch verſpeiſet werden; ſondern man ſchlachtet auch, zumal in großen Wirthſchaften auf dem Lande, viele Gänſe auf einmal, wovon man Dauerſpeiſe durch das Räuchern und Einpökeln, auch wohl in manchen Gegenden durch das Einſäuern des Gänſefleiſches, bereitet.

In ſehr vielen Gegenden wird die Gänſezucht, da es an Weide und Waſſer nicht fehlet, ſtark betrieben. Und wenn man nicht Gelegenheit hat, die vielen ſelbſt zugezogenen Gänſe in nahe gelegenen großen Städten mit Vortheil zu verkaufen, ſo ſchlachtet man ſeinen Zuwachs an Gänſen ſelbſt, um entweder das Fleiſch

davon,

davon, als Dauerſpeiſe, für den herrſchaftlichen Tiſch ſowohl, als für den Geſindetiſch, im Hauſe zu verſpeiſen, auch die Federn zur Unterhaltung alter oder Anfertigung neuer Betten zu verbrauchen; oder die geräucherten Gänſe und Federn von den Gänſen zu verkaufen.

Wenn man bey den Schlachtgänſen die Abſicht hat, Räucher- und Pökelfleiſch davon zu haben, ſo pfleget man in Anſehung ihres Mäſtens einen Unterſchied zu halten.

Soll die **geräucherte Gans** nur **Geſindekoſt** werden, ſo läßt man ſie nicht allzu fett werden, und erſparet einen Theil des zum Mäſten ſonſt erforderlichen Korns oder der Gartengewächſe. In dieſem Falle brauchen die Gänſe nicht ſonderlich fett zu ſeyn, weil ſie ſodann auch noch deſto länger dauerhaft ſind; ob das Fleiſch ſchon von der Länge der Zeit deſto härter wird, welches aber bey der Speiſung des arbeitſamen Geſindes gar nicht nachtheilig zu halten iſt. Aber auch nicht ſonderlich fett gemachte geräucherte Gänſe kommen auch öfters auf die **herrſchaftliche Tafel**, wiewohl ſie ſodann bereits im **Winter** meiſtens verſpeiſet werden, bevor ſie durch längere Dauer allzu hartes Fleiſch bekommen haben. Sie werden für den herrſchaftlichen Tiſch als ein beſonderes Eſſen für ſich allein gekochet, und in eigenen Schüſſeln oder Aſſietten aufgetragen, um ſie entweder warm oder kalt mit allerley Verkoſten oder Gemüſen zu eſſen. Beſonders geſchieht dieſes in den Gegenden, wo die **getrocknete Märkiſche Rübchen** als Lieblingsſpeiſe bekannt ſind, mit welchen dergleichen geräucherte Gänſe faſt nur allein gegeſſen werden. Ja in einigen Häuſern kochet man wohl gar dieſe Fleiſchſpeiſe mit ſolchen getrockneten Rübchen, die auf provinzialiſch nur **welke Rüben** heißen, zuſammen: wenn nämlich die geräucherten

Gänſe zuvor in einem beſondern Topfe meiſt gahr gekochet, und darauf zu den auch meiſt weich gekochten welken Rüben hinzugethan werden, damit beyde Koſten zuſammen vollends in einem Geſchirre gahr kochen.

Dieſe ſo geräucherten Gänſe, die in Hälften zertheilet geräuchert werden, werden aber theils als Hälften, theils in Viertel zerleget, gekochet, welches letztere vornehmlich geſchieht, wenn, wie vorgedacht, geräucherte Gänſe mit welken Rüben zuſammen gekochet werden. Auch zertheilet man, um der Bequemlichkeit willen, eben dieſe geräucherten Gänſehälften in Viertel für den Geſindetiſch, wenn eine Vorkoſt damit zugleich ſoll gekochet, und von dem Gänſefette geſchmälzet werden, damit es des Zuſatzes eines andern Fettes zum Erweichen und Gahrkochen der Vorkoſt nicht bedürfe.

Auch die **einzupökelnden** Gänſe darf man eben nicht ſtark mäſten, damit das Fleiſch ſich deſto beſſer im Salze erhalten möge. In einigen Häuſern wird auch auf **herrſchaftlichen Tiſchen** viel aus dieſem Pökelgänſefleiſche gemacht, und ſelbiges für ſich beſonders gekochet und aufgeſetzet. Man ißt es warm und kalt entweder zu allerley Vorkoſten, oder nur mit Moſtrich oder Weineſſig, und es wird ſowohl in Hälften als Vierteln zerleget aufgetragen.

Hat man aber die ſo genannte **Spickgans** beym Mäſten zur Abſicht, ſo muß die Gans ſchon mehr gemäſtet ſeyn, weil ſie von dem Mäſten größer und anſehnlicher wird, auch der Speck der Spickgans, wenn ſie im Räuchern recht behandelt worden, angenehm ſchmecket, und gern gegeſſen wird. Magere und kleine Gänſe fallen gar nicht in die Augen, wenn ſie Spickgänſe abgeben ſollen. Je größer, je beſſer.

Bey

Bey dem Schlachten der Gänſe wird das Blut aufgefangen, um ſelbiges zu dem ſo genannten Gänſeſauer oder Gänſeſchwarz zu gebrauchen.

Die gemeinſte Art, die Gänſe abzuthun, iſt dieſe, daß ſie mit der Spitze des Meſſers in den Kopf geſtochen werden. Um dieſes nun mit Bequemlichkeit thun zu können, wird die Gans zwiſchen den Knieen der ſchlachtenden Perſon feſt eingeklemmt, und ſo gehalten, daß ſie ſich nicht rühren könne. Oben an dem Kopfe der Gans iſt eine Tiefe, wo die kurzen Federn zuförderſt ausgerupft und dieſer Theil des Hirnſchädels entblößet wird. An dieſem Orte nun wird durch den Knochen des Hirnſchädels hindurch geſtochen, oder ein kurzer Schnitt gemachet, um das Blut herauslaufend zu machen.

Das auslaufende Blut fängt man in einem unter den Kopf der Gans gehaltenen Topf auf, nachdem man ein wenig Salz und Eſſig hineingethan gehabt, und man rühret mit dem Meſſer, womit der Stich oder Schnitt geſchehen, das Blut beſtändig um, bis es kalt geworden. Ohne ſolchem fleißigen Umrühren des Blutes würde ſelbiges gerinnen, und zur Bereitung einer in den meiſten Häuſern beliebten Hausmannskoſt untauglich werden.

Es darf hier nicht wiederholet werden, wie das ſo genannte Gänſeſauer oder Gänſeſchwarz gemacht werde, da deſſen Bereitung ſchon in dem erſten Bande der Hausmutter beſchrieben iſt. Da man daſelbſt geſaget, daß man auch außer dem ſo genannten Gänſeklein in Stücken gehauene Gänſe dazu nehmen könne, ſo erinnert man nur noch hier: daß die allein zum Gänſeſauer beſtimmten Gänſe nicht ſonderlich fett ſeyn dürfen, und allenfalls vom Graſe, wie man ſaget, wenn ſonſt gute Weide verhanden, weggeſchlachtet

werden

werden können. Denn ob ſie gleich vom Graſe geſchlachtet nicht den recht guten Geſchmack haben, den ſie von gegebenen Körnern beym Mäſten erhalten, ſo wird doch der ſo zu nennende Grasgeſchmack durch die ſaure Brühe gleichſam völlig überſtimmet.

Wenn die Gänſelebern groß genug ſind, ſo werden ſie nicht unter das Gänſeſauer oder das ſo genannte Gänſeklein verkochet, ſondern als ein Leckerbiſſen beſonders bereitet.

Kleine Gänſelebern, die auch gemeiniglich hart ſind, werden nur allein unter das Gänſeſauer oder das Gänſeklein mit gekochet, es wäre denn, daß man ſie zerhacken, und den Paſteten damit einen angenehmen Geſchmack beybringen wollte. Zu dieſem Zwecke ſind kleine Gänſelebern ganz vortrefflich.

Die Gänſe, welche noch zu jung ſind, haben keine große Leber, wie man an Gänſen, die vor Michael geſchlachtet werden, ſieht. Auch die jungen Gänſe, wenn ſie etwa bis Weyhnachten gehen, und ſodann erſt geſchlachtet werden, haben nicht mehr eine ſo große Leber, wie ſie etwa um Martini bey jungen Gänſen gefunden wird. Wenigſtens iſt die Leber um Weyhnachten nicht mehr ſo ſchwammicht und weich, und läßt ſich auch durch Küchenkunſt nicht mehr ausdehnen oder größer machen.

Viele vermeynen ihren Gänſen durch **Antimonium** die Leber zu vergrößern, welches ihnen unter das Korn beym Mäſten gemenget wird. Wenn ſchon das Antimonium nicht einzig und allein auf die Leber des Thieres wirket, ſo wird durch ſelbiges doch die Gans zum Fettwerden mehr geſchickt. **Und je fetter die Gänſe ſind, deſto größere Lebern** hat man von ihnen zu gewärtigen.

Wenn

Wenn die Leber, wie es ſeyn muß, ganz und unzerſtümmelt aus dem Leibe der Gans herausgenommen wird, ſo leget man ſie unverweilt in kaltes Waſſer, oder zur Winterszeit wohl gar in Schnee, damit ſie recht weiß werden möge, welches beym Braten derſelben als eine Hauptſchönheit geachtet wird. Der Schnee aber kann beym Froſte, ſo lange er nicht ſchmelzet, dazu dienen, daß die Leber auf viele Tage gut und friſch bleibe.

Man hat vorher der Küchenkunſt zur **Vergrößerung der Gänſeleber** gedacht, und ſie beſteht hierinn: Wenn die Leber rein ausgewaſchen worden, ſo leget man ſie in warme Milch, und ſtreuet etwas weißen klar geſtoßenen Pfeffer darüber, läßt ſie alſo einen bis zwey Tage ſtehen, gießt aber unter währender Zeit immer alle zwey Stunden friſche Milch darauf, wovon ſie auflaufen, und noch einmal ſo groß werden wird, als ſie ſonſt geblieben wäre.

Soll die Leber zur Gaſtſpeiſe zugerichtet werden, ſo wäſchet man ſie rein aus, und trocknet ſie mit einer Serviette recht ab; inzwiſchen aber leget man in einen tiefen Tiegel, oder eine Kaſſerolle, ein Stück wohl ausgewaſchener Butter, thut eine ganze mit Negelein beſpickte Zwiebel nebſt Muskatenblumen und Zitronſchale hinzu, leget die Leber oben darauf, welches man zuſammen ganz gemächlich dämpfen läßt, woraus ſich denn viele Brühe ergeben wird. In dieſe Brühe ſtreuet man nun entweder geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewäſſerten und von den Gräten geſchabten und klein geſchnittenen Sardellen, oder an deren Stelle ſauber geputzte Muſcheln, gießt noch ein wenig Wein oder gute Brühe dazu, und läßt es noch etwas, aber ja nicht zu lange, dämpfen. Denn die Leber würde davon zu hart, die Muſcheln aber, wenn dergleichen hinzugethan worden,

zu

zu weich werden, und überdem noch Geſchmack und Anſehen verlieren. Bey dem Anrichten wird über dieſes Eſſen Zitronenſaft gedrückt, und der Rand der Schüſſel oder Aſſiette mit Zitronſcheiben garniret, auch wohl die Leber ſelbſt mit Zitronſcheiben beleget.

Will man die Leber aber **backen**, ſo ſchneidet man ſie in Scheiben, ſalzet ſie ein wenig ein, beſtreuet ſie mit etwas **Ingwer** und **Pfeffer**, und läßt ſie alſo eine Weile liegen. Hierauf muß in einer Pfanne **Schmalz**, oder, welches beſſer iſt, **abgeklärte Butter** heiß gemachet, die Leberſcheiben entweder mit dem allerfeinſten **Mehle** beſtreuet, oder in einer dünnen zubereiteten **Klare** aus Milch, Mehl und ein Paar Eyern umgewendet, und aus der Butter fein goldgelb gebacken werden.

Auch zu **Paſteten** wird dieſe in Milch eingeweichte Gänſeleber angewendet. Man ſeihet die erſte dünne Brühe davon, formiret eine Paſtete aus einem mürben Teige, leget unten auf dem Boden **Butter**, **Zitronſcheiben**, ein **Stück Speck**, eine ganze **Zwiebel**, und, ſo man will, auch **friſche Auſtern**, gießt etwas **Wein** hinzu, leget die Leber auch darauf, ſtreuet **Muskatenblumen** darüber, machet die Paſtete zierlich zu, und läßt ſie in einem nicht allzu heißen Ofen gahr backen. Inzwiſchen quirlet man noch an die zuvor abgeſeigte und nun wieder zum Feuer geſetzte Brühe ein Paar **Eyerdotter**, ſo daß ſie nicht zuſammenlaufen, und machet, wenn die Paſtete gahr gebacken, und aus dem Ofen genommen iſt, ein Loch in dieſelbe, gießt die Klare durch ein Loch hinein, rüttelt es fein durch einander, und giebt es alſo zugemacht auf die Tafel. Denn wenn die Paſtete eher aufgeſchnitten, und der Dampf herausgelaſſen wird, ſo werden die Lebern hart und verlieren ihre Delicateſſe.

Das Räuchern der geſchlachteten Gänſe, nebſt ihrer Verſpeiſung.

Die Art Gänſe zu räuchern iſt ſich nicht überall gleich. Man hat folgende bisher immer für die beſte in Oberſachſen gehalten: Es wird den Gänſen zuerſt der Rücken aufgeſchnitten, unter eine Kanne oder Quart Salz ein Loth Salpeter gemiſcht, dieſe damit wohl eingerieben, in ein Geſchirr eingeleget, und darinn mit einer aufgelegten Laſt etwas beſchweret. Die Brühe wird aber alle Tage abgezapfet, und oben wieder darüber gefüllet. Wenn ſie nun einige, zum wenigſten drey Tage alſo gelegen, bindet man ſie an ſo genannte Wurſtſpieße, hängt ſie auf, daß ſie erſt ein wenig ausſeihen; und damit ſie im Räuchern nicht zuſammengehen, ſtämmet man in dem inwendigen hohlen Leibe Hölzerchen, hängt ſie ſodann in eine Rauchkammer oder Feuermauer, doch daß keine zu ſtarke Hitze dazu komme. Sobald nun die Gänſe in dem Rauche ein wenig angelaufen, verbindet man ſie über und über mit Papier, und läßt ſie alſo vollends zur Gnüge räuchern. Wenn ſie nachgehends zum Kochen ſollen gebrauchet werden, ſo beſteht ihre Vorbereitung darinn, daß man einen Wiſch von Heu oder Stroh machet, und die Gänſe damit in recht heißem Waſſer abſcheuret, worauf ſie eine Nacht über in kaltes Waſſer geleget werden, daß ſie ein wenig auflaufen. Wenn man die ſo geräucherte Gans zur Gaſtſpeiſe anwenden will, ſo wird ſie ganz und unzerſchnitten gekochet, und eben ſo aufgetragen. Doch zerſchneiden einige die Gans in Stücken, wenn ſie gekochet werden ſoll, und man ißt ſie mit allerley Verkoſten.

Andre, und zwar die meiſten, verfahren mit den zu räuchernden Gänſen ſo, daß ſie ſolche in zwey Hälften zerſchneiden, einige Tage lang in den Pökel legen, und,

damit die oberſten nicht trocken werden, ſie öfters umlegen, daß dieſe die unterſten, und die unterſten die oberſten werden. Oder, wenn dieſes nicht geſchieht, ſo begießen ſie die oberſten Gänſehälften mit der unten zuſammengelaufenen Salzlake aufs fleißigſte. Nach drey bis vier Tagen gehen ſie damit in den Rauch, ohne ſie in etwas einzuhüllen, und ihr Schwarzwerden zu verhindern. Viele laſſen ſie zu lange in dem Rauche hängen, wovon ſie ziemlich hart werden, in der Abſicht, daß ſie deſto länger dauerhaft davon werden ſollen. Sie werden ſodann aber eine weniger angenehme Speiſe, und gehören in ſolchem Zuſtande eher und mehr für den Geſindetiſch.

Dieſe ſo, durch zu langes Räuchern, verhärteten Gänſehälften können aber in etwas durch Einwäſſern wieder gemildert werden: wenn man ſie, wie auch bey der zuvor beſchriebenen Räucherungsart der Gänſe iſt geſaget worden, eine Nacht zuvor, wenn ſie gekochet werden ſollen, in kaltes Waſſer leget, und darauf bey mäßiger Hitze ganz langſam gahr kochet. Allein die von dem Rauche angenommene Schwärze verlieren ſie doch nicht durch ſolche Behandlungsart, daher es um mehr als einer Urſache willen wohlgethan iſt, die Gänſehälften nicht zu lange, ſondern nur einige Tage, in dem Rauche zu laſſen, und die Vollendung ihres Trocknens der Luft zu überlaſſen, wenn ſie in eine luftige Kammer frey hingehänget werden. Von ihrer Verſpeiſung aber hat man allbereits oben geredet.

Die größte Sorgfalt hat man aber wohl auf die zu räuchernde Spickgans zu richten, wenn ſie dieſen Namen verdienen ſoll, weil man ſolche ſogar unter die delicaten Speiſen zu rechnen pfleget.

Man weis es, daß die Pommerſchen Spickgänſe in der größten Achtung ſtehen. Dieſerhalb muß man auch hier zu Lande, wenn man kein Geld

dafür ausgeben, und ſich ſelbſt die Spickgänſe in ſeinem Hauſe bereiten will, die **Behandlungsart der Pommern** völlig nachahmen.

In meinem Hauſe iſt dieſes ſeit mehr als zwanzig Jahren mit dem beſten Erfolge geſchehen: da man die Vorſchrift genau befolget, welche **Eckhart** in ſeiner ſo genannten **vollſtändigen Experimentalökonomie** bekannt gemachet hat. Da ſolche nicht bekannt genug iſt, ſo will ich ſie hier ganz einrücken:

Eine recht fette und behörig gelb geräucherte Gans, ſaget **Eckhart**, wird unter die Delicateſſen gerechnet, und dafür vieles Geld nach Pommern geſendet, wo die beſten in dem Amte **Rügenwalde** gemachet werden. Die wahre **Pommerſche** Art und Weiſe, ſolche Spickgänſe zu machen, iſt dieſe: Es werden unter allen jungen Gänſen die Ganſerte, nämlich die, ſo männlichen Geſchlechts ſind, und zu ihren Zeichen lange ſtarke Hälſe, dicke Köpfe, helle laute und ſtarke Stimme, auch einen langen ſtarken Leib haben, ausgeſuchet; indem ſolche eher und beſſer zunehmen, auch ſtärkere Schäfte (Leiber) bekommen, als die Gänſinnen, ſo weiblichen Geſchlechts ſind. (Man kann wohl darinn dem **Eckhart** nicht beypflichten, daß die Ganſerte eher und mehr als die Gänſinnen in der Maſt zunehmen ſollen. Wenn die Ganſerte nur ein wenig ſpäter im Herbſte zur Maſt eingeſtallet werden; ſo nehmen ſie nicht recht zu, und wollen nicht gut freſſen, indem der Naturtrieb ſich bey ihnen nach dem Umgange mit den Gänſinnen zu ſehr reget, daß ſie ſich abängſtigen und nach der Freyheit ſehnen, welches bey Gänſinnen nicht ſo geſpüret wird. So haben auch die Gänſinnen, wie unten mit mehrern geſaget werden ſoll, ein weit zärteres, und weniger zähes Fleiſch als die Ganſerte. Erwählet man letztere aber vorzüglich zu Spickgänſen, ſo iſt wohl die Haupturſache keine

andere als dieſe, daß ſie einen längern Leib haben, und deshalb mehr in die Augen fallend ſind. Wenn die Pommern alſo uns nur die Ganſerte als Spickgans zuſenden, und die Gänſinnen für ſich behalten, ſo ſchicken ſie zwar das größte Stück Fleiſch außer Landes, allein das zärteſte Fleiſch bleibt ihnen doch zur eigenen Speiſe, und die Pommern eſſen ſodann beſſer, als die Ausländer.) Die Ganſerte werden in einen mit Stroh beſtreueten Stall geſperret, und drey Wochen lang mit halb geſtampften Rüben und halb Gerſtenſchret vollauf gefüttert, auch mit Sand und hinlänglichem Waſſer verſehen, da alsdann ſelbe wie ein kleiner Finger dick Speck geſetzet haben. Dann werden dieſe fetten Gänſe alleſammt auf einmal, welches nach Martini ſeyn muß, abgeſchlachtet, mit der größeſten Vorſicht gerupfet, damit die ſo fette und weiche Haut nicht voller Löcher geſchunden werde.

Wenn nun alle Stoppeln ſauber ausgezogen, und die Gänſe alleſammt ganz rein geputzet ſind, ſo wird von Strohwiſchen ein kleines Fladderfeuer auf den Heerd gemachet, (es iſt ſicherer, daß dieſes auf der platten Erde in der Küche geſchehe, weil die Flamme vom Stroh hoch ſteigt, und die auffliegenden glühenden Amern leicht den Scherſtein anzünden können;) und eine Gans nach der andern hurtig, und bey öfterm Umwenden, darüber gehalten, und die zarthärigten Puſen abgeſenget. Hierauf müſſen alle dieſe Gänſe mit warmen Waſſer abgewaſchen, ſelbigen Hals und Flügel kurz am Leibe abgeſchnitten werden. Dann wird eine Gans nach der andern NB. recht accurat in der Mitte geſpalten, Herz, Lunge, Magen und Leber, auch Kaldaunen, benebſt dem Fette oder Schmeere, herausgenommen, und mit dem Halſe, Flügeln und Beinen nach und nach verzehret, die geſpaltenen Gänſe aber NB. werden ſtark mit Salz berieben, und in ein

reinlich

reinlich Faß ſehr dichte auf einander geſchichtet und zugedecket, und mit ſolcher Einſalzung bleiben ſie länger nicht als drey Tage liegen. Unter dieſer Zeit wird das meiſte Salz geſchmolzen, und jede Gans, ſo viel als nöthig, davon durchdrungen ſeyn.

Nun müſſen ſämmtliche Gänſe ſo naß, und annoch voll Salz hängend, herausgenommen, und an ihre Knie Bindfaden mit Oeſen (Schleuſſen) angebunden werden; damit ſelbe auf langen hölzernen Spießen aufgehänget werden können.

Wenn nun dieſe Oeſen von Faden angebunden ſind, ſo werden die von Salzwaſſer noch ganz naſſen Gänſe alleſammt über und über mit trockener Waizenkleye beſtreuet, und in der Kleye ſo herumgewälzet, daß man von ihrem Speck und Fleiſche nichts mehr ſehen kann. Hiernächſt werden ſelbe auf ihre hölzerne Spieße an die Bindfadenöſen aufgerichtet, NB. ſo, daß keine die andre berühret, ſondern allezeit ein Finger breit Platz dazwiſchen bleibt, und dann länger nicht, als acht Tage, im Rauche gelaſſen; jedoch da, wohin keine Hitze vom Feuer, ſondern nur allein Rauch, kommen kann.

Endlich, und nach acht Tagen, werden dieſe Gänſe aus dem Rauche hinweggenommen, und auf dem Boden, hoch am Balken, acht Tage in die Luft gehangen, nachgehends abgenommen, und mit einem Leinwandsplunnen (zuſammengewickelten Leinwandslappen) die Kleye ſauber abgerieben. Dann werden die Gänſe äußerlich ſo gelb wie ein Spilling, im Speck ſo weiß als Schnee, im Magern aber ſo roth wie eine Roſe ausſehen, und ſich Jahr und Tag ſaftig und wohlgeſchmack erhalten laſſen.

Dieſes iſt nun auf dem Lande ein vortrefflich dienſam Ding, indem die Gänſe gleich ſo roh mit Appetit genoſſen werden können; weswegen davon jederzeit

um Martini herum, da die Gänſe völlig ausgewachſen ſind, ein guter Vorrath gemachet, und in die Proviſionskammer, wo Gatterfenſter ſind, daß die Luft durchſtreichen kann, und wo Speck, Schinken, Würſte und dergleichen Dinge hängen, damit nichts dummlicht wird, müſſen aufgehoben werden. Dieſes Product iſt werth, daß es an großen Fürſtlichen Höfen zum Augenmerk genommen werde. —

Man hat bey dieſer Anweiſung zur Bereitung der Pommerſchen Spickgans nur noch dieſes anzumerken, daß von einigen ſolche in Leinewand eingenähet werde, wenn ſie in den Rauch gehänget werden ſoll. Dieſes Verfahren iſt weniger gut, als dasjenige, wenn die Gans in Kleye eingehüllet iſt. Denn gemeiniglich nimmt man doch nur abgenutzte Leinwandlappen dazu, die ſo dünne, wo nicht gar löchericht ſind, daß der Rauch zu ſtark durchdringen, und in die Gans zu ſehr wirken kann. So iſt es auch weit mehr mühſam, eine Gans in Leinwand zu hüllen und einzunähen, als ſolche mit Waizenkleye zu beſtreuen und darinn umherzuwälzen. Die Kleye geht ohnehin nicht verloren, ſondern kann, wenn ſie zu ſeiner Zeit von den Gänſen abgeſcheuret wird, immer noch zum Schweinefraß verwendet werden. In Lappen eingenähete Gans gewinnt auch nicht die ſchöne vorhin angegebene Farbe in der Maaße, als ſolches von der Kleye geſchieht.

Man darf nicht befürchten, daß die mit Salzlake behangene, und darauf in Waizenkleye eingehüllte, Gans vom Salze zu hart werden könne. Dieſes würde nur geſchehen, wenn ſie mager und nicht fett wäre. Die Spickgans aber muß ſo fett als möglich ſeyn, wenn ſie recht ſchmecken, und ſich den Augen vortheilhaft darſtellen ſoll. Sie hat den Namen von Speck, weil ſie, wie man ſaget, Speckfett ſeyn muß. Dieſer Speck der Gans verhindert aber das allzu ſtarke Ein-

Eindringen des Salzes, und die aufgeſtreute Waizenkleye zieht auch ſehr das Salz von der Gans in ſich hinein, welche, beſage obiger Verſchrift, binnen den bemerkten Tagen wieder abgerieben werden muß.

Wenn auch in ſolcher Verſchrift geſaget werden, daß die Spickgans neben anderm Räucherfleiſche in der Vorrathskammer, wo die Luft durchſtreichen kann, hingehängt werden müſſe, ſo muß ſolche nicht ſo der Mittagsſeite geöffnet ſeyn, daß die Sonnenhitze ſolche ſtark erwärmen könne. Denn wenn dieſes geſchieht, ſo wird die Gans, wie auch das andre Räucherfleiſch, leicht gelb und ältericht. Man thut daher am ſicherſten, wenn es an ſolcher kühlen der durchſtreichenden Luft geöffneten Kammer fehlet, auch die Spickgans im Maymonate, wie anderes Räucherfleiſch, in Aſche einzupacken, das Gefäß des eingehackten Räucherfleiſches aber ſodann an einen kühlen Ort hinzuſtellen, und die Gänſe, wenn man ſie nicht jede beſonders noch in Leinewandlappen zum Einpacken einhüllen wollen, zum Gebrauch, wie anderes Räucherfleiſch, von der Aſche zu reinigen.

Was die **Verſpeiſung der Spickgans** anbetrifft, ſo wird ſie nicht gekocht, ſondern roh gegeſſen, und dieſes geſchieht mit Pfeffer und Salz. Doch haben einige Gefallen daran, von der Spickgans dünne Schnitte in Waſſer zerlaſſener Butter und Zitronenſaft, wie den geräucherten Lachs, über Kohlen in einem Geſchirre anzubraten. Es muß aber dieſes mit Vorſicht geſchehen, daß das Fleiſch nicht hart oder zähe braten möge.

Da aber meiſtens die geräucherte Spickgans nur roh gegeſſen wird, ſo trägt man ſie gern in ihren völligen Hälften ganz und unzerſchnitten auf, um mit ihrer in die Augen fallenden Gröſze die Tafel zu zieren. Doch iſt es auch nicht ungewöhnlich, wenn in einer

Schüſſel mancherley Schnitte von kaltem Pökel- und Räucherfleiſche aufgeſetzet werden ſollen, den Rand der Schüſſel, wie mit Scheiben Schlackwurſt, alſo auch mit Schnitten von Spickgans, zu garniren. Bey warmer Vorkoſt aber muß man ſich deſſen enthalten. Denn der von der heißen Vorkoſt warm gewordene Schüſſelrand würde den Speck weich und ſchmelzend und weniger appetitlich machen. Wenn man aber eine kalte Vorkoſt eſſen wollte, ſo ließe ſich ſolche wohl mit Schnitten von Spickgans belegen, dergleichen auch wirklich geſchieht, wenn man kalte gebrochene Erbſen, als ein Pommeriſches Eſſen, beliebet, welche mit fein zerhackten Bollen oder Zwiebeln und ſcharfen Weineſſig gegeſſen werden. Uebrigens aber wird die Spickgans mit allerley Vorkoſten, oder auch wohl für ſich beſonders, ohne Vorkoſt, gegeſſen.

Noch hat man eine andre Art, die Spickgans zu bereiten, die in Niederſachſen beſonders gebräuchlich iſt: Nachdem die Spickgänſe mit Salpeter gut eingerieben, und mit vollem Salze in ein hölzernes Gefäß eingepacket, und darinn 8 bis 10 Tage gelaſſen, in der Mitte der Zeit aber das Salz mit einigen Tropfen Waſſer zur mehrern Einwirkung befeuchtet, und hierzu am liebſten nur die Bruſt von der Gans genommen worden, ſo nimmt man zu jeder Bruſt einen Beutel von zwey Bogen Papier, ſteckt die Bruſt darein, bindet den Beutel oben zu, und hängt ſie dann acht Tage in den Rauch, ſodann aber in die Luftkammer, welche dann macht, daß ſie in drey bis vier Wochen genießbar ſind.

Hiernächſt iſt auch die ſo genannte Preßgans zu bemerken. Wenn die Gans Tages zuvor geſchlachtet, ausgenommen, und das Gekröſe davon genommen iſt, wird die Gans völlig von den Knochen ſo gelöſet, daß das Gerippe ganz allein bleibt. Dann wird die

Gans

Gans in der Mitte mit Salz gerieben, mit Salpeter beſtreuet, Nelken und Pfeffer aber dazwiſchen geſtreuet. Hierauf werden beyde Hälſten der Gans zuſammengeſchlagen, mit Salz beſtreuet, und zwiſchen zwey Brettern geleget. Dieſe Bretter werden ſodann ſchräge aufgeſtellet, damit die herauskommende Sole in eine Schüſſel laufen kann, als womit die Gans täglich begoſſen wird. Einen Tag um den andern muß die Gans umgekehret werden. Hat die Gans nun ſo an die zehen Tage in der Sole gelegen, ſo wird ſie in einem Bogen Papier eingeſchlagen, und in den Rauch gehänget, der aber nur mäßig ſeyn muß. Das Verſpeiſen dieſer Preßgans und der Spickgans iſt die nämliche.

Das Einpökeln des Gänſefleiſches, und deſſen Verſpeiſung.

In manchen Häuſern wird faſt mehr auf das Einpökeln, als auf das Räuchern, der Gänſe gehalten. Man nimmt auch hier gern Salpeter unter das Salz, um dieſem Fleiſche auch eine angenehme Röthe beyzubringen.

Es hat ein beſſeres Anſehen, wenn eingeſalzene Gänſehälſten unzerſtücket gekocht, und eben ſo zu Tiſche gebracht werden. So viel iſt aber richtig, daß in kleine Stücken zerſchnittenes Gänſefleiſch ſich zum Einſalzen feſter einpacken laſſe.

Je früher man das eingepökelte Gänſefleiſch, welches warm und kalt mit allerley Vorkoſten geſpeiſet wird, verbrauchet, deſto beſſer iſt der Geſchmack deſſelben. Will man aber das Gänſepökelfleiſch für den Geſindetiſch allein haben, ſo läßt man es ſo lange dauren, als es ſeyn kann. Und da die Gänſe zum Einſalzen eben nicht fett ſeyn dürfen, auch das Gänſefleiſch nur dünne in Vergleichung mit den dicken Stücken

vom Rindfleiſche iſt, ſo wird es je länger je mehr von dem Pökel ſo durchzogen, daß es faſt halb Salz wird. Lange im Pökel gelegenes Gänſefleiſch muß dieſerhalb auch länger eingewäſſert, und das Waſſer zum Einwäſſern einigemal abgewechſelt, und friſches aufgegoſſen werden.

Das Einſäuern des Gänſefleiſches, und deſſen Verſpeiſung.

Es iſt nicht aller Orten dieſe Art, das Gänſefleiſch zu erhalten, gebräuchlich. Mehr iſt ſie es aber in den Provinzen längſt der Oſtſee, wo ohnedem meiſt die ſtärkſte und beſte Gänſezucht in Deutſchland iſt.

Da aber in gedachten Provinzen die auf einmal in Menge geſchlachteten Gänſe nur für den Rauch beſtimmt ſind, ſo wird das ſo genannte Gänſeklein faſt nur allein in Eſſig geleget, weil ſolches nicht auf einmal kann verthan werden, wenn ſchon ein Theil davon zu Schwarzſauer, als einer wiewohl nicht allzu langen Dauerſpeiſe, beſtimmt iſt. Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz, Leber und Gedärme ſind dieſes Gänſeklein, deſſen Bereitung zum Gänſeſauer in dem erſten Bande der Hausmutter nachzuleſen iſt.

Man pfleget aber auch hin und wieder nicht ſonderlich gemäſtete Gänſe zum Kochfleiſch einzuhauen, und in Eſſig zu legen. Und man bedienet ſich dabey eben der mancherley Einſäurungsarten des Gänſefleiſches, deren oben, zu Anfange dieſes Kapitels, beym Rindfleiſche Erwähnung geſchehen iſt.

Doch pflegen die Köche auch in vornehmen Häuſern noch das Gänſefleiſch nach einer beſondern Art auf lange Zeit einzuſäuern, daher die Beſchreibung ſolcher Einſäuerungsart hier einen Platz verdienet.

Man

Man muß nämlich die Gänſe in zierliche Stücken hauen, und ein wenig auswäſſern, ſodann aber in kochendem heißen Waſſer nur eben beſtarren laſſen; aber ja nicht zu viel, weil ſonſt die beſte Kraft des Fleiſches verloren geht. Hierauf wird das Fleiſch ſauber ausgedrückt und ausgeputzet, mit gutem Weineſſig zum Feuer geſetzet, daß es bedeckt iſt, und, wenn es anfängt zu kochen, wohl abgeſchäumet, gleich im Anfange aber auch etwas geraſpeltes Hirſchhorn in ein dünnes Tuch gebunden, und mit dazu gethan; ſodann auch etwas Negelein und ganzer Pfeffer. Weil aber das Fleiſch lange dauern ſoll, muß man genau darauf Acht haben, **daß das Fleiſch durch das Kochen nicht zu mürbe werde.**

Gegen die Zeit, da das Fleiſch gahr ſeyn kann, muß man weite ſo genannte Zuckergläſer, in welchen man daſſelbe aufbewahren will, in einen breiten Keſſel mit kaltem Waſſer ſetzen, und unten auf den Boden erſtlich etwas Heu legen, dann aufs Feuer ſetzen, daß es heiß wird. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird das Gänſefleiſch, Stück bey Stück in die Gläſer geleget, hernach auch die Fleiſchbrühe, worinn das Gänſefleiſch gekochet worden, durch ein Tuch ganz kochend heiß darüber gegoſſen, daß die Gläſer recht voll werden müſſen. Man ſetzet die Gläſer hierauf weg, daß ſie kalt werden: nimmt ſodann das auf der Brühe befindliche Schmalz rein ab, gießt ein wenig zerſchmolzenes **Wachs** über die Brühe, welche Verſchließung des Glaſes mit Wachs ſo genau geſchehen muß, daß nirgends eine Ritze, wodurch Luft zur Brühe kommen könne, geſehen werde. Man verwahret nun die Gläſer an einem guten Orte, wo es weder warm noch dumpfigt iſt, und das Fleiſch dauert von Martini, da die Gänſe den beſten Geſchmack im Jahre haben, bis mitten in den Sommer hinein; und es iſt angenehm,

in der heißen Jahreszeit ſo wohlſchmeckendes Gänſefleiſch auf den Tiſch bringen zu können.

Uebrigens verſteht es ſich von ſelbſt, daß eingeſäuertes Gänſefleiſch mit keiner andern, als einer ſauren, Brühe könne zur Mahlzeit bereitet werden. Die ſäuerlichen Brühen aber ſind mancherley Art, und man kann ſich nach Belieben eine oder die andere erwählen, deren bey Bereitung anderer Fleiſchſpeiſen im erſten Bande der Hausmutter Erwähnung geſchehen iſt.

Zur Froſtzeit können auch in der Abſicht mehrere gemäſtete Gänſe zugleich geſchlachtet werden, daß ſie nach und nach als Braten verſpeiſet werden ſollen.

Es kann zuweilen nützlich ſeyn, daß man ſeine zum Braten beſtimmten mehrere Gänſe auf einmal ſchlachten laſſe, wenns auch nur zwey wären, indem eine einzelne zurückgebliebene Gans nicht mehr in der Einſamkeit freſſen will, dieſerhalb aber abnehmen kann; wenn ſie, ſo lange ſie neben einer andern oder mehrern Gänſen eingeſtallet war, ſich in ihrer beſten Feiſte befand. So weis man auch, daß die Gänſe nach Martini allmälig an ihrem eigentlich guten Geſchmacke abnehmen, und ſolcher, je näher es an Weyhnachten, auch deſto ſchlechter werde. Es kann alſo auch um dieſer, wie um noch mehrerer andrer Urſachen halber, rathſam ſeyn, die Gänſe auf einmal abzuthun, die zu Braten eines Hauſes oder einer Familie beſtimmt ſind.

Es muß aber keine gelinde Witterung ſeyn, wenn man abgeſchlachtete Gänſe auf viele Tage wollte hängen laſſen, um ſie nach und nach zu braten. Denn der ſo genannte älterichte Geſchmack würde ſich ihrer bemächtigen, und ſich durch das Eſſen auch denen offenbaren,

baren, die es ſonſt nicht wiſſen könnten, daß die Gänſe keine friſch geſchlachtete ſeyn.

Wenn hingegen Froſtwetter vorhanden iſt, ſo kann man darauf rechnen, daß die geſchlachteten, und zum Frieren hingehängten Gänſe, im gefrornen Zuſtande, friſch und gut ſich ſo lange halten werden, bis ſich die Witterung ändert, und Thauwetter einfällt.

Dergleichen aber durch das Frieren friſch bleibende Gänſe müſſen recht fett ſeyn. Denn man findet, daß gefrorne rohe Braten, wenn ſie nicht ſehr fett ſind, ſaft- und kraftlos ſchmecken, und dieſes um ſo mehr, je länger ſie in gefrornem Zuſtande haben bleiben müſſen; indem der Froſt die Feuchtigkeiten überall, alſo auch die Säfte des Fleiſches, mit der Zeit austreibt.

Wie man aber ſonſt dem Froſte ausgeſetztes anderes zähes Fleiſch, welches aber, wie zuvor erwähnet worden, nicht zu lange währen muß, mürbe machen kann, und dieſes vielmals in den Haushaltungen eine eigentliche Hauptabſicht iſt, daß man Fleiſch dieſerhalb frieren läßt; ſo kann man auch bey geſchlachteten Gänſen eben ſolchen Endzweck gar wohl erreichen.

Der Ganſert oder Gänſerich hat zäheres Fleiſch, als die Gans oder Gänſin. Man kennet aber den Ganſert an ſeinem längern Halſe und längern Füßen. Je ſpäter nach Martini, deſto zäher wird das Fleiſch des Ganſerts, und man verbeſſert ſein Fleiſch ſehr zum Braten, wenn man es vor dem Braten etwas durchfrieren läßt, wovon es mürber wird. Und ungeachtet die jungen Gänſe in der ſo ſpäten Jahreszeit nicht mehr ſo gut als um Martini ſchmecken, ſo bleiben ſie dennoch, zumal auf dem Lande, immer noch gute Braten, wenn man keine beſſere hat, oder ſolche zur Veränderung in die Reihe anderer Braten mit einſchieben muß. Für die Geſindeküche wären aber die Gänſe-

braten

braten noch nach Weyhnachten ſehr willkommene Braten, wenn ſie bis ſo weit erhalten werden können.

Sollen aber Gänſe durchs Erfrieren auf ſo lange Zeit, als der Froſt dauret, erhalten werden, ſo müſſen ſie ganz ausgeſchlachtet ſeyn. Dieſes will ſagen, es muß alles Eingeweide aus der Gans herausgenommen, und ſelbige ſo gereiniget werden, als ob ſie ſogleich an den Spies ſollte geſtecket werden. Der Unflath der Gedärme würde, ehe die Gans durchfriert, dem Fleiſche anſteckend werden müſſen; daher man auch die Gänſe, wenn ſie ohne Federn wohin verſendet werden ſollen, ſofort ausnehmen, und das Eingeweide nicht darinn laſſen muß, da es bequemer iſt, todte und nicht lebendige Gänſe zum Braten einzupacken und fortzuſchicken.

Eine gebratene Gans kann in Schmalz geleget, und hiedurch zum Dauerbraten gemachet werden.

Ich habe es bereits vor einigen Jahren im Wittenbergiſchen Wochenblatte bekannt gemacht, daß die Bauern dieſer Gegend die Gewohnheit haben, die gebratenen Gänſe in Schmalz zu legen, um ſolche den Winter hindurch zu erhalten.

Es wird aber die Gans wie gewöhnlich gahr gebraten, doch ſo, daß ſie nicht zu ſehr ausbrate. Man kann Beyfuß und Aepfel hineinſtecken, wenn man vermeynet, daß die gebratene Gans davon beſſer ſchmecke. Es muß aber beydes, Beyfuß und Aepfel, vor dem Einlegen in das Schmalz, wieder herausgenommen werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird der Braten in einen großen Topf hineingeſtecket, und mit zergangenem warmen Gänſeſchmalze übergoſſen, daß von der Gans

nichts

nichts zu ſehen iſt, und darauf an einem kühlen Orte aufbewahret.

Will man für den herrſchaftlichen Tiſch einen oder den andern Gänſebraten um Martini auch ſo einlegen, ſo muß man etwas genauer damit zu Werke gehen, um zu ſeiner Zeit keinen älterichten ſchmeckenden Braten aus dem Schmalze hervorzuziehen.

Der ſo genannte älterichte Geſchmack nimmt ſeinen Urſprung bey der Gans aus der Höhle des Leibes. Dieſe muß daher mit Schmalz recht ausgefüllet werden. Man nimmt daher einen geräumigen Topf von Steingut, und gießt zuerſt Gänſeſchmalz, und zwar ſo viel hinein, daß es eine gute Queerhand hoch den Boden des Topfes bedecke. Dieſes Schmalz muß zuförderſt gerinnen, worauf der Gänſebraten ſo hineingeſetzet wird, daß der Steiß gerade oberwärts in den Topf zu ſtehen komme. In der Nähe dieſes Steißes wird, von dem Bruſtknochen an, die Haut, eines Thalers groß, rund herausgeſchnitten, die ausgeſchnittene Haut aber indeſſen bey Seite geleget, da ſie zuletzt auch in dem Schmalze beygeſtecket wird.

Das Gänſeſchmalz, welches zwar fließend, aber nur noch laulicht ſeyn muß, wird zuerſt, außerhalb der Gans herum, bis nahe an den gemachten Ausſchnitt, gegoſſen, und dann mit dem ferneren Verfahren ſo lange gewartet, bis das Schmalz erkaltet. Damit aber die Gans in dem Topfe gerade bleibe, ſo muß man Splitter von ellernem oder anderem Holze, von zwey innern Seiten des Topfes her, ſo gegen den Steiß ſtämmen: daß die Gans nicht umfallen oder ſich an die eine Wand des Topfes legen könne. Man gießt ſodann abermals zergangenes, und nun nur noch laulichtes, Gänſeſchmalz durch den runden Einſchnitt in die Höhle des Leibes hinein, daß ſie ganz voll werde. Man rüttelt ein wenig den Topf, wenn das Schmalz

gerinnen will, daß es überall ſich feſte anlegen möge. Iſt dieſer Guß geſchehen, ſo iſt noch ein dritter zurück, womit der Topf voll gefüllet wird, wenn das Schmalz des zweyten Guſſes ſich geſetzet hat, und völlig erkaltet iſt. Es werden die Spáne behende herausgenommen, die runde ausgeſchnittene Haut an der einen Seite der Gans, doch ohne ſelbige zu berühren, hingeleget, und das letzte laulichte Schmalz übergegoſſen. Dieſes muß hoch genug über die Gans ſtehen, indem es ſich beym Erkalten ſenket.

Will man die Gans im Frühjahre genießen, ſo wird der Topf, worinn ſie eingeleget iſt, in einen nicht allzu heißen Ofen geſetzet, und das Schmalz ſo fließend gemacht, daß es aus der Höhle des Leibes herausflieſſen könne, wenn man die Gans heraus nimmt. Man läßt das Schmalz in eine untergehaltene Schüſſel abtrieſen, leget die Gans in eine Bratpfanne, und läßt ſie etwas anbraten, leget den runden Ausſchnitt der Haut wieder an ſeine Stelle, damit keine Oeffnung erſcheine, und bringt die Gans warm zu Tiſche. Wenn man will, kann man auch beſonders dazu in einer Pfanne gebratene Aepfel, auch angekochten und mit den Aepfeln in Gänſeſchmalz gebratenen Beyfuß hineinſtecken.

Es iſt aber aus obbeſagtem zu erſehen, daß man einen Vorrath von friſchem Gänſeſchmalze bey der Hand haben müſſe, es wäre denn, daß man abgeklärte Butter, welche nach dieſem Gebrauche, wie das Schmalz, zur Fettung der Speiſen dienlich bleibt, nehmen wollte; welche Butter aber mäßig geſalzen werden muß, und durch ihr Salz zur längern Aufbewahrung des Bratens nutzen kann. Auf gleiche Weiſe kann man auch Krammetsvögel und Lerchen einlegen, die man aber auch nicht allzu ſtark braten ſoll. Will man aber dieſes und anderes Geflügel nicht als

Braten

Braten dereinſt, ſondern nur mit ſäuerlichen Brühen gekochet eſſen, ſo kann man ſie in Zuckergläſern eben ſo einſäuren, als es vorhin bey der Einſäuerung des Gänſefleiſches geſaget werden: daß man es auf dieſe Weiſe ſehr lange erhalten könne.

In Frankreich werden **Flügel und Keulen von gebratenen Gänſen** alſo aufbewahret: Wenn die Gänſe am Spieße oder im Bratofen gahr gebraten, hierauf aber kalt geworden ſind, ſo ſchneidet man Keulen und Flügel, in welchen letztern der mitgebratene Magen gelaſſen wird, ab, und leget ſie recht enge beyſammen in ein irdenes Gefäß, ſo, daß zwiſchen jeder Schicht drey bis vier Lorbeerblätter und Salz geleget werden. Von den Flaumen oder Lieſen der Gänſe und noch mehr Schweineſchmeer wird das friſch und gelinde ausgeſchmolzene Fett ſo überhergegoſſen, daß alles Fleiſch völlig damit bedecket ſey. Von dem aus der Gans ausgebratenen Schmalze aber wird nichts genommen, weil es zu viel Hitze ausgeſtanden, und daher bald ranzicht werden kann. Wenn nach vier und zwanzig Stunden das mit dem übergoſſenen Fette eingelegte Fleiſch ganz kalt geworden, ſo wird das Gefäß zur Abhaltung der Luft mit einer Schweinsblaſe oder Wachspapier wohl verbunden, und an einen trocknen Ort hingeſtellet. In ſolchen Gefäßen bringt man dieſes Fleiſch zum Verkauf aus den Provinzen nach Paris, und nimmt zum Gebrauche davon nach Belieben, wenn das Fett davon in heißem Waſſer abgeſchmolzen worden. Es wird entweder geſchmoret, und mit mancherley Saucen angerichtet, oder auf dem Roſte gebraten, nachdem es mit geriebener Semmel beſtreuet und einer Klare darüber bezogen worden. Eben dieſes geröſtete Fleiſch wird auch mit einer Senfbrühe alſo angerichtet: Es wird Butter, einer wälſchen Nuß groß, mit einer Priſe Mehl zuſammengeknätet, in einen Tiegel gethan, ſo-

dann mit einem Eßlöffel voll zerſtoßenen Senf oder Moſtrich, einer zerhackten Knoblauchszehe, Salz und grob zerſtoßenem Pfeffer, alles in etwas Fleiſchbrühe unter einander gerühret, über gelindem Kohlfeuer legiret, und ſodann über Keulen oder Flügel angerichtet. Eben dieſe Stücken dienen auch zum Garniren einer Schüſſel mit Sauerkraut, Spinath, Erbſen, Bohnen, Linſen und dergleichen.

Eingekochte Gänſekeulen ſind beſonders in Niederſachſen ſehr gebräuchlich. Die von den Gänſen abgeſchnittenen Keulen werden mit Waſſer, Salz, Zwiebeln, Thymian und Pfeffer oder Nelken gahr gekocht, und zum Erkalten in eine Schüſſel geleget, hierauf in einen Steintopf dichte zuſammengeſchichtet, und von Gänſe- und Schweinflaumen ausgelaſſenes Fett überhergegoſſen. Das davon zu gebrauchende wird auf dem Feuer abgewärmet, und, wenn es auf dem Roſte braun geworden, fein gehackte Zwiebeln, Provenzeröl, Weineſſig und geſtoßener Pfeffer unter einander gerühret, und als eine Sauce daneben gegeben.

E. Das Schmelzen des Fettes von den geſchlachteten Thieren.

Bey dem Hausſchlachten iſt es den Haushaltungen auch um das Fett der Thiere zu thun, welches ausgeſchmolzen, und ſodann zur Speiſe, Seifekochen und Lichtziehen verwendet wird. Ehe aber dieſes letztere geſchehen kann, muß das Fett von Rindern, Schafen, Schweinen und Gänſen ausgeſchmelzen werden, damit es hernach dauern, und zu vorbenannten Bedürfniſſen dergeſtalt nach und nach angewendet werden mag, daß man damit ganz, oder zum Theil, bis zum anderweitigen Hausſchlachten des künftigen Jahres auskommen könne.

Das

Das Ausſchmelzen des Fettes.

Alles Talg und Fett, welches aus den geſchlachteten Thieren genommen wird, muß nicht in ſeinen ganzen Stücken, wie es aus dem Leibe des Thieres kömmt, in den Keſſel geworfen, ſondern, wenn das Schmelzen recht geſchehen ſoll, zuvor in ganz kleine Stücken zerſchnitten werden.

Um das rohe noch unzerſchnittene Talg und Fett bequem in kleine Stückchen zerſchneiden zu können, muß es nicht mehr weich und warm, ſondern kalt und erſtarret ſeyn. Man hat am Tage des Schlachtens der größeren Thiere ohnehin mit dem Einhauen ihres Fleiſches, und deſſen Einlegen in Salz zum Räuchern und Pöteln alle Hände voll zu thun, daß das Ausſchmelzen des Fettes bis auf die folgenden Tage verſchoben werden muß; da deſſen Kleinſchneiden nicht nur Zeit erfordert, ſondern die Hausmutter auch von dem Ausſchmelzen ſelbſt ſich nicht durch andere Geſchäffte zerſtreuen oder entfernen muß; damit nicht durch Verwahrloſung Unglück entſtehe, und eine Feuersbrunſt erreget werde, wie leider bey dem Ausſchmelzen des Thierfettes oft geſchieht.

Das kalte und erſtarrte Fett muß auf den ſo genannten Küchenbrettern in kleine Stückchen zerſchnitten werden. Je kleiner dieſe Stückchen ſind, deſto geſchwinder geht das Ausſchmelzen von ſtatten.

Wenn man von größeren geſchlachteten Thieren nicht ſo vieles Fett erlanget hat, daß man ſolches in einem Mauerkeſſel, worinn ſolches Geſchäffte ſonſt am ſicherſten und bequemſten verrichtet wird, nicht ausſchmelzen darf: ſo bedienet man ſich nach Proportion kleinerer Keſſel, welche man auf einem eiſernen Dreyfuße aufs Feuer ſetzet. In letzterem Falle hat man ſehr Urſache, darauf zu ſehen, daß Keſſel und

Dreyfuß recht gewiß und feſte ſtehen, und nicht umkippen können. Der Dreyfuß muß ſeine Füße ganz haben, und nicht an einem oder dem andern Fuße durch den langen Gebrauch verkürzet ſeyn, daß man den kurzen Fuß durch untergelegte Stückchen von Dach- oder andern Steinen, oder, welches das allergefährlichſte iſt, durch Stückchen Holz erhöhen dürfe. Denn letzteres würde anbrennen, und der Dreyfuß mit dem Keſſel umkippen. Das Unterlegen der Steine iſt auch nicht ganz ohne Gefahr. Denn von ungefähr können die Steine etwa durch Zulegen neuen Brennholzes verrücket, oder ſonſt durch einen Zufall dem Dreyfuße eine Verrückung und Kippung beygebracht werden. So müſſen auch Keſſel und Dreyfuß zuſammen paſſen. Iſt der Keſſel zu breit über den Dreyfuß hinausragend, ſo kann er leicht umſtürzen, wenn in ſelbigem, wie es ſeyn muß, das Fett umgerühret, und das oberſte nach unten zu gebracht werden ſoll. Iſt der Dreyfuß hingegen breiter als der Keſſel, ſo hat dieſer keinen gewiſſen Stand, und kann, nach Beſchaffenheit ſeiner Rundung, nach unten zu auch leicht umkippen. In einer ordentlichen Hauswirthſchaft müſſen zu Keſſeln verſchiedener Größe auch Dreyfüße verſchiedener Größe ſeyn, und es iſt eine der gefährlichſten Unordnungen im Hauſe, wenn nur wenige Dreyfüße zu vielen Keſſeln verſchiedener Größe vorhanden ſind. Aber das richtige Größenverhältniß der Keſſel und Dreyfüße gegen einander machet noch nicht die ganze Vorſicht einer Hausmutter beym Ausſchmelzen des Fettes aus. Die Keſſel ſelbſt müſſen keinen vom langen Gebrauche ſchon zu dünnen, Beulenvollen, und geflickten Boden haben. Dieſe Keſſel können zu anderem Gebrauche noch dienen, nur nicht zum Fettausſchmelzen. Wo iſt bey ſolchen Keſſeln Sicherheit, daß nicht währenden Fettſchmelzens eine

Ritze

Ritze oder Löchlein ſich eröffne, und das in das untergelegte Feuer triefende Fett das Haus augenblicklich in Brand ſetze? Keine ſorgfältige Hausmutter muß ihr und andrer Menſchen Wohl oder Wehe durch ſo unzuverläßiges Hausgeräthe auf die Spitze ſetzen. Hausmütterlicher Leichtſinn oder zu große Sicherheit in dieſen und dergleichen häuslichen Geſchäfften hat ſchon unzählige Häuſer und Oerter in Aſche verwandelt, ob man gleich nicht immer den Urſprung des Unglücks erfährt.

Das in kleine Stücken zerſchnittene rohe Fett muß nur in ſolcher Maaße in den Keſſel geleget werden, daß er etwa nur bis zur Hälfte voll werde. Weil das unterſte Fett erſt ſchmelzet, ſo muß es mit einer Kelle in die Höhe, und das oberſte hinunter gebracht werden, damit alles Fett zugleich ſchmelzen könne. Wenn der Keſſel voll wäre, ſo könnte ſolches Umrühren nicht bequem, auch nicht ohne Gefahr, verrichtet werden.

Das Feuer unter dem Keſſel muß mäßig, und durchaus nicht über den Keſſel hinausflammend ſeyn, weil ein mäßiger Luftzug von Thüren, Fenſtern und dem Schorſtein, die Flamme in den Keſſel ſpielen kann. Wie denn auch eine zu große Flamme oder Hitze das ausgebratene Fett braun und zu manchen Bedürfniſſen weniger geſchickt machen könnte. Es müſſen daher durchaus nicht Reiſer, Reisbund oder Wellbund unter ſolche Keſſel kommen. Es ſey ſo wenig Holz, daß deſſen Flammen kaum oder gar nicht an den Rand des Dreyfußes heran ſpielen können.

Wenn man ſieht, daß das Fett etwa zur Hälfte ausgeſchmolzen ſey, ſo machet man den Anfang mit Ausſchöpfen deſſelben. Man bedienet ſich dazu einer ſogenannten Füllkelle von Kupfer oder Blech. Um von der Füllkelle das abtriefende Schmalz nicht zu

verlieren, oder in das Feuer fallen zu laſſen, muß mit der einen Hand ein irdener Teller unter der Kelle gehalten, und beydes, Kelle und Teller, erſtere mit der rechten, der Teller mit der linken Hand, von dem Keſſel zugleich fort und dahin geführet werden, wo das klare Fett ausgegoſſen werden ſoll. Dieſes Ausgießen geſchieht in einen über das Gefäß zur Einnehmung des Schmalzes gehaltenen oder geſetzten Durchſchlag, damit in ſelbigem die mit ausgeſchöpften Grieben zurückbleiben, und hernach zum ferneren Ausſchmelzen wieder in den Keſſel hineingethan werden mögen. Sind die Grieben endlich aber ſo ausgebraten, daß kein Fett mehr herausgeſchmolzen werden kann, ſo füllet man ſie auch noch vorbeſagter Weiſe heraus in große Durchſchläge, damit das klare Fett in die untergeſetzten Gefäße abtriefen und völlig abgeſeihet werden möge. Und ſo wird wiederum anderes rohes Fett in den Keſſel zum Ausſchmelzen gethan, und das Geſchäffte nach obiger Vorſchrift vollendet.

Das ausgeſchmolzene Talg von Rindern gießt man gern in ſolche irdene Gefäße, die unten etwas ſpitz, oben aber breit auslaufen, damit man das geronnene Talg hernach, durch das Umkehren des Gefäßes, und worzu die ſo genannte Reibeſatten am bequemſten ſind, herausſchütten, und weglegen könne. Man nennt dergleichen aus dem Gefäße ganz und unzerſtückt ausgeſchüttetes Talg gemeiniglich einen Talgboden, und dergleichen Talgböden werden in der Vorrathskammer aufbewahret, um zu ſeiner Zeit davon nach und nach zum Seifekochen und Lichteziehen Gebrauch zu machen. Mit dem Schöpſentalge wird eben ſo verfahren, indem es zu gleichem Gebrauche beſtimmt bleiben muß.

Die **Grieben**, ſo nennt man die zurückgebliebenen feſten Theile des ausgeſchmolzenen Fettes oder Talgs,

Talgs, muß man in einen beſondern alten Topf ſchütten und aufbewahren, weil man ſie zum Seifekochen brauchen muß, wie ſolches unten gelehret werden ſoll. Doch iſt dieſes nur von den Grieben des Rinder- und Schöpſentalges zu verſtehen, indem die Grieben vom Schweine- und Gänſefette zur Geſindeſpeiſung angewendet werden müſſen; wiewohl man in armen Häuſern ſich auch wohl der Grieben vom Schöpſentalg bedienet, um Vorkoſten damit zu kochen und gut zu machen. Ueberhaupt kann man ſich auch wohl des Schöpſentalges in der Geſindeküche da bedienen, wo anderes Schmalz oder Butter, zur Fettung der Vorkoſten, mangelt.

Aufbewahrung des ausgeſchmolzenen Fettes, und deſſen Verwendung zur Speiſe.

Das ausgeſchmolzene **Fett** oder **Schmalz von Schweinen und Gänſen** muß zur Speiſe verwendet, und, zur Erſparung der Butter, für lange Zeit erhalten werden.

Das **Nierenfett von Rindern** muß in der Geſindeküche auch zur Speiſe gebrauchet, und dieſerhalb nicht unter das andere Rindstalg verſchmolzen werden. Dieſes Nierenfett iſt das allergeſchmeidigſte des Rindsfettes, und butterartig im Geſchmacke und Erweichung der Speiſen beym Kochen. Am beſten wird es zum Speiſegebrauche, wenn es beym Ausſchmelzen mit Schweinefett vermenget wird. Des letztern kann ungefähr der vierte Theil zum Nierentalge kommen. Dieſes ſo mit Schweineſchmalz verſetzte Nierenfett von Rindern wird nach dem Ausſchmelzen in einem eigenen Gefäße weggeſetzet und aufbewahret. Nicht dazu, daß es dem Geſinde zum Aufſchmieren auf das Brod vorgeſetzet werde, wozu es nicht dienlich iſt; ſon-

dern daß es, außer der Fettung der Verkoſten, beſonders unter die Geſindekuchen, vornehmlich unter die Feſtkuchen, gegeben werde, welche man dem Geſinde in guten Ländern auf Kirmeſſen, Weyhnachten, Neujahr u. ſ. w. reichet.

Das Schweineſchmalz wird aus dem Keſſel, darinn es ausgeſchmelzet wird, in große Töpfe von Steingut gegoſſen, und dieſe bis oben angefüllten Töpfe ſodann weggeſetzet.

Meiſtens kömmt nur das Schweineſchmalz zur Geſindeſpeiſung, und es werden ſowohl die Vorkoſten damit gefettet, als auch das Schweineſchmalz ſelbſt dem Geſinde als Zubrod gereichet; wie ſolches in dem erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter gewieſen iſt.

Aber es wird auch dieſes Schweineſchmalz zu mancherley Gebackenen, beſage des erſten Kapitels im erſten Theile dieſes zweyten Bandes, wenn es noch friſchſchmeckend und unverältert iſt, gebrauchet. Einige Hausmütter, die dieſes Schweineſchmalz ſowohl zum Gebackenen, als auch wohl gar zu Zeiten als Zubrod für den herrſchaftlichen Tiſch anwenden, verſchaffen demſelben einen ſehr gebeſſerten Geſchmack, wenn ſie ganze unzerſchnittene Borsdorfer Aepfel, auch wohl eine Zwiebel, unter das auszuſchmelzende Schweinefett legen; wovon ſich der gute Aepfelgeſchmack in das Schmalz hineinzieht und auch darinn verbleibt. Man muß dieſe Aepfel nicht zerkochen laſſen, auch ſich nicht erſchrecken, wenn ſie von der Hitze des Fetts aufſprühen; ſie herausnehmen, wenn ſie zerſprungen ſind, und andere einlegen. Auch beym Eingießen des Schmalzes in die Aufbewahrungstöpfe muß kein Apfel hineinkommen; denn man hat keinen andern Zweck bey dem Einlegen der Aepfel in das auszuſchmelzende Fett: als blos und allein ihren Geſchmack

in

in das Schmalz übergehend zu machen, welcher durch das Mitkochen unter dem Fette im Keſſel bereits erreichet iſt. Noch pflegen einige Hausmütter wohl bey dem Eingießen des klaren Fettes in die Aufbewahrungstöpfe des Schweineſchmalzes einige ganz unzerſtoßene Pfefferkörner zu ſtreuen, und vermeynen hiedurch ihrem Schmalze eine deſto längere Dauer zu verſchaffen. Zweckmäßiger verfahren diejenigen, welche in den Steintöpfen, als in welchen ſich das Schmalz am beſten hält, unten etwas Salz einſtreuen, nach dem Erkalten des Schmalzes aber auch Salz oben auflegen, und ſodann das Gefäß verdecken.

Den ſo genannten **Kragen** vom Schwein, wenn er nicht bey dem Wurſtmachen verbrauchet werden, ſoll man nicht unter das Dauerſchmalz bringen, ſondern ihn für ſich beſonders ſowohl ausſchmelzen, als das Schmalz davon in einem beſondern Gefäße, zum frühern Gebrauche, wegſetzen. Denn dieſes Schmalz vom Kragen hält ſich nicht lange, und unter dem andern Schweineſchmalze vermiſchet würde es der mehreren Dauer des letzteren hinderlich werden.

Noch iſt es, wie bey den Schlächtern in Städten, alſo auch bey den Bauern in den Dörfern der Gebrauch, daß ſie die ſo genannte Lieſen vom Schweine einſalzen, wie ein Brod zuſammen in ein Netz drängen, und damit in den Rauch hängen. Das Schweinefett wird hievon haltbar, und dem Schlächter iſt es bequem, wenn er das Schweinefett nicht ſchmelzen, ſondern roh und unausgeſchmolzen zerſchneiden, und nach dem Gewichte verkaufen kann. Es iſt aber das Ausſchmelzen des Schweinefettes und die Aufbewahrung des davon erhaltenen Schmalzes den Häuſern des Mittelſtandes doch mehr anzurathen. In ſteinernen Töpfen kann das Schmalz weit länger dauern, und man kann ſofort von dieſem Schweineſchmalze den geſchwindeſten

Gebrauch machen; da von den geräucherten Schweinslieſen zu mancherley Bedürfniſſen erſt eine beſondere Schmelzung vorgenommen werden muß, woraus ja der alleroffenbarſte Zeitverluſt und ganz und gar überflüßige Verſäumniß entſteht; welche wegfällt, wenn man ſein Schweinefett bald nach dem Hausſchlachten ausgeſchmolzen und es zur Bereitſchaft auf alle Fälle aufbewahret hat. Hier gilt die Haushaltungsregel: **Was man auf einmal zu einer Zeit thun kann, das muß nicht in öftere Verrichtungen vereinzelt oder zertheilet werden.**

Die Grieben vom ausgebratenen Schweinsfette kommen zur Geſindeſpeiſung. Man findet aber ſchon in dem erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter Anweiſung, wie beſagte Grieben theils als Zubrod dem Geſinde ſtatt Butter oder Käſe gegeben, oder Scheiben von der Topf- und Beutelwurſt, wie auch von den Blaſen und Magen, mit ſolchen Grieben aufgebraten werden. Außerdem aber dienen ſie auch noch zum Gutmachen oder Weichkochen der mancherley Verkoſten oder Gemüſe. Man muß aber ſolche Grieben nicht allzu lange ungebraucht laſſen, damit ſie nicht einen zu älterichten und zugleich ranzichten Geſchmack annehmen; welcher beſonders bald entſteht, weil die Grieben durch das Ausbraten von der Hitze zu ſehr angegriffen worden.

Das Aufbewahren des Schweineſchmalzes muß an keinem Orte ſeyn, der des Sommers nicht kühle genug iſt. Die Wärme würde es bald galſtricht und übelriechend machen. Fehlet es aber an einem ſolchen Orte im Hauſe, ſo muß man es in dem Keller aufbewahren, wo es aber von dumpfichten Feuchtigkeiten auch leicht verderben, und den dumpfichten Kellergeſchmack annehmen kann. Um nun ſolchen Unfällen vor-

vorzukommen, muß man ſich folgende Verfahrungsart empfohlen ſeyn laſſen:

Wenn man nicht Gelegenheit hat, zu den großen Töpfen von Steingut bey den Töpfern Stürzen oder Deckel von eben der Güte verfertigen zu laſſen, auch keine Deckel oder Stürzen von Blech daran wenden will: ſo muß man gut gebrannte irdene Teller, als Deckel, die ſich eben zur Oeffnung des Topfes paſſen, gebrauchen. Man decket ſie ſo auf den Schmalztopf, daß der Fuß des Tellers in den Topf herein, und die obere Seite des Tellers, auf welcher man ißt, die auswendige Seite zur Verſchließung des Schmalztopfes ſey. Es muß aber in dieſem Falle das Schmalz in dem Topfe nicht ſo hoch ſtehen, daß die untere Seite oder der Fuß des Tellers ins Schmalz hineindrücken dürfe. Der Rand des Tellers muß ſo auf den zu bedeckenden Topf paſſen, daß er nach innerhalb des Randes vom Topfe anſchließe, und nicht überweg rage, damit er verlutiret werden könne: welches aber nicht wohl geſchehen könnte, wenn der Tellerrand über den Topfrand herüberreichet.

Zur Verſchließung der Fuge, welche zwiſchen dem Rande des Tellers und des Topfes geblieben, muß man Wachs in der Wärme geſchmeidig werden laſſen, davon ſchmale Streifen oder Bänder mit den Fingern machen, und dieſe da aufs genaueſte andrücken, wo der Tellerrand an den Topf anſchließt. Man könnte Pech nehmen, aber es geht mit Wachs geſchwinder von ſtatten. Nur müſſen die Bänder von Wachs nicht allzu dünne ſeyn, und man darf ja auch damit nicht ſparen, weil es gut und unverloren bleibt, wenn der Topf einſt losgemachet und angenommen wird. Man ſehe alſo zu, daß man überall den Schmalztopf ſo mit Wachs verkleibe, daß der Zugang aller äußeren Luft völlig abgehalten werde. Die ſo wohl verſchloſſe-

ſchloſſenen Töpfe werden ihr Schmalz Jahr und Tag gut behalten.

Vorhin gedachte man der gebratenen Gans, wie ſolche in Gänſeſchmalz eingeleget und aufbewahret werden könne. Ein gleiches kann auch mit einem Schweinebraten geſchehen, welcher noch länger gut bleiben wird, zumal wenn er nicht von Speckſchweinen, ſondern nur von ſo genannten Fleiſchſchweinen genommen iſt. Hiervon iſt nun ein Braten von den Ribbenſtücken, von denen, wie bey den Speckſchweinen geſchieht, kein Speck abgeſchnitten worden, und alles, benebſt der Schwarte, daran gelaſſen worden, am ſchicklichſten. Wenn ſolche Ribbenſtücken gebraten werden, ſo ſchneidet man die Ribben oder die Knochen ſubtil heraus, läßt den Braten gahr werden, und leget ihn nachgehends in einen Topf, der mit friſchem Schweineſchmalze gefüllet wird. Dieſer Braten wird ſehr lange gut bleiben, um ſo mehr, da alle Knochen davon ſind, bey welchen ſonſt bey allem Fleiſche Fäulniß und Verderben den erſten Urſprung nimmt.

Das Gänſefett, welches von den ausgeſchlachteten Gänſen aus ihrem Leibe von den ſo genannten Blumen erlanget wird, muß auf gleiche Art, wie vom Schweinefette geſaget werden, ausgeſchmolzen werden.

Unter das auszuſchmelzende Gänſefett pflegen einige Hausmütter gern etwas Thymian zu legen, und hiemit deſſen Geſchmack zu verbeſſern; da es zumal in vielen Häuſern, gleich der Butter, auf herrſchaftlichen Tiſchen, ſo lange es friſch ſchmecket, auf Brod oder Semmel geſchmieret und verzehret wird. Sonſt bedienet man ſich auch wohl des Gänſeſchmalzes, um Vorkoſten damit zu kochen und gut zu machen, und man hat es allbereits in dem erſten Bande der Hausmutter an ſeinem Orte bemerket, daß dieſes Schmalz mehr, als

anderes Fett oder Butter, in die Verkoſten beym Kochen eindringe, und ſolche erweiche.

Die Gänſegrieben haben für die Geſindeküche den nämlichen Nutzen, welcher oben von den Schweinegrieben angegeben, und mit mehreren im erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter iſt berühret worden.

Zuletzt muß man noch bemerken, daß das Schweineſchmalz noch länger dauren könne, als das Gänſeſchmalz. Iſt es uns aber darum zu thun, das Gänſeſchmalz ſo lange als möglich auch zu erhalten, ſo muß man deſſen Aufbewahrungstöpfe eben ſo ſorgfältig verdecken, und wider allen, auch allergeringſten, Zugang der Luft, auf eben ſolche Art, als bey dem Schweineſchmalze geſaget werden, genau verſchließen.

Wie es aber im erſten Bande der Hausmutter gelehret iſt, daß die beſten Hausmütter diejenigen ſind, welche auf Dauerſpeiſen halten, und mit ſolchen am längſten auskommen können: ſo muß von dem Dauerſchmalze dieſes faſt am meiſten behauptet werden. Welche Noth oder Verlegenheit, wenn es an ſolchen Orten nach der Aerndte an Verrath von Schmalze, entweder zur Fettung der Vorkoſten, oder zur Stellvertretung des Zubrodtes mangelt, wo zuletzt die Kühe mit der Milch gar ſehr nachlaſſen, und daher wenig mehr gebuttert werden kann; welches da am meiſten geſchieht, wo knappe Weide iſt, und die Viehzucht überhaupt nicht auf rechtem Fuße ſtehe.

Zwey-

Zweytes Kapitel.

Das Aufbehalten der Fiſche durch Mariniren, Räuchern und Einpökeln.

Wie man bey dem Hausſchlachten durch Einſalzen, Räuchern und Einſäuern ſich Dauerfleiſch zu verſchaffen weis, ſo kann man ſich auch durch das Mariniren, Räuchern und Einpökeln der Fiſche Dauerſpeiſe bereiten.

Es kann vielmals geſchehen, daß man Gelegenheit hat, zu mancher Zeit um einen guten Preis ſich einen Vorrath von Fiſchen anzuſchaffen, welche leicht in dem Fiſchkaſten abſtehen, und ſodann unnütze ſeyn würden. In dieſem Falle kömmt uns nun das Mariniren, Räuchern und Einpökeln der Fiſche gar ſehr zu ſtatten.

Aber es darf auch nicht immer der Fall ſeyn, einen Vorrath von Fiſchen, bey beſſern Preiſen als ſonſt, zu unſrer Conſumtion zu erhandeln, welches vornehmlich von ſolchen geſchieht oder geſchehen kann, welche nicht unmittelbar an fiſchreichen Waſſern ihre Wohnung haben, und ſich daher von ſolchen Gewäſſern Fiſche nach ihrem mehr oder weniger entfernten Orte müſſen bringen laſſen. Wenn man auch ſelbſt am Waſſer wohnet, und Veränderung der Speiſen liebet, ſo will man auch wohl zu Zeiten andre, als beſtändig friſche, Fiſche eſſen, um ſo mehr, als man damit eine Nachahmung ſolcher Fiſche bewerkſtelliget, die man uns aus entlegenen Gegenden nicht lebendig, ſondern mariniret oder geräuchert, als eine delicate Speiſe, zuſenden muß. Dergleichen z. B. mit marinirten Neunaugen, Gärten, Moränen, geräuchertem Lachs, Schnäpel

pel u. ſ. w. geſchieht. Dieſerhalb läßt man nun gleich auf den Unterricht von Bereitung des Dauerfleiſches auch den von der Zubereitung der Fiſche zur Dauerſpeiſe folgen.

Das Mariniren der Fiſche.

Man hat ſchon im ſechſten Kapitel des zweyten Theils im erſten Bande der Hausmutter bey Gelegenheit der Forellen gedacht, wie man dieſe und andre Fiſche, in der Geſchwindigkeit mariniret, zu Tiſche bringen ſoll, wenn man dazu Appetit haben ſollte. Noch aber hat man daſelbſt nicht berühret, wie man die Fiſche auf längere Zeit durch das Mariniren erhalten ſolle.

Die gewöhnlichſten Arten, die Fiſche hier zu Lande zu mariniren, ſind folgende zwey, da man ſich bey einer des Oeles, bey der andern aber der Butter bedienet.

Das Mariniren mit Oel geſchieht ſo: Es werden Aale, Quappen oder Aalraupen, Forellen u. ſ. w. geriſſen und gekerbet, das iſt: am ganzen Fiſche, vom Kopfe bis auf den Schwanz, wird eine Kerbe neben der andern geſchnitten; man ſalzet ſie ſodann, und bratet ſie über Kohlen auf dem Roſte, wobey man ſie ſtets mit recht gutem oder friſchem Baumöle beſtreichen muß. Sind die Fiſche gahr gebraten, ſo werden ſie zum Erkalten ausgeleget. Hierauf nimmt man ein Fäßchen, welches eigends dazu gemachet iſt, thut unten auf den Boden Lorbeerblätter, Roßmarin, ganzen Pfeffer, ganze Negelein, auch unzerſtoßenes Engliſches Gewürz, und ſchmieret zugleich das ganze Fäßchen mit Baumöl aus, welches am beſten mit einem Pinſel verrichtet wird. Hierauf wird von den in Oel gebratenen Fiſchen eine Lage eingeleget, ſodann eine Lage von vorbenannten Kräutern und Gewürzen, dann

wieder

wieder eine Lage Fiſche u. ſ. w. womit wechſelsweiſe fortzufahren iſt, bis das Fäßchen voll geworden. Es ſind aber die Lagen alſo einzurichten, daß die Specereyen zuletzt oben kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeſchlagen wird. Dieſer Deckel aber muß in der Mitte ein Loch haben. Denn ſobald das Fäßchen mit dem Deckel zugeſchlagen iſt, muß man abgeſottenen guten Eſſig und Baumöl, wovon aber der Eſſig wohl kalt ſeyn muß, durch das Loch hineingießen, daſſelbe mit einem guten Korkſtöpſel wieder vermachen, auch das Fäßchen täglich umſtürzen, auf welche Art die Fiſche über ein halbes Jahr und noch länger gut behalten werden. Will man bisweilen zum Gebrauch Fiſche herausnehmen, ſo muß das Fäßchen hernach immer wieder vermachet werden.

Das Mariniren mit Butter wird ſo verrichtet: Die glatten Fiſche, als Aale, Forellen u. ſ. w. werden geriſſen und auf beyden Seiten gekerbet, die ſchuppichten aber, als Hechte, Karpfen, Karauſchen, Barſe u. ſ. w. werden geſchuppet, die kleinen hernach gekerbet, die großen hingegen in Stücken zerſchnitten, eingeſalzen, und, wenn ſie eine Weile im Salze gelegen, wohl abgetrocknet, ſodann mit Butter, die nicht allzu ſalzicht ſeyn muß, beſtrichen, und auf einem Roſte, über gelindem Kohlfeuer, gebraten. Denn bey ſtarker Glut würden die Fiſche eine zu harte Rinde, und mit derſelben einen branſtigen Geſchmack bekommen. Sind ſämmtliche Fiſche nun gebraten und darauf völlig erkaltet, ſo leget man ſie in ein Fäßchen, welches vorher mit Eſſig eingenetzet, und mit zerſtoßenem Pfeffer durchaus abgerieben, auch am Boden mit Lorbeerblättern, Roßmarin, Zitronſchalen, ganzen Negelein und ganzem Pfeffer beſtreuet werden. Auf eine Lage Fiſche kömmt ſodann eine Lage Kräuter und Gewürz, und auf dieſe wieder eine Lage von Fiſchen, womit

womit wechſelsweiſe fortgefahren wird, bis die letzte Lage des Gewürzes das Fäßchen voll gemachet hat. Dieſes wird ſodann mit ſeinem Boden oben zugeſchlagen, in dieſen ein Zapfloch gebohret, das Fäßchen hiedurch mit gutem Eſſig, der zuvor abgeſotten, nun aber völlig wieder erkaltet iſt, angefüllet, und wenn der Zapfen eingeſchlagen, an einen kühlen Ort hingeleget, und alle Tage umgekehret.

Bey der erſten Art des Marinirens muß man ſich vor allen Dingen des zu alten Baumöls enthalten, welches leicht ranzicht werden könnte, wenn zumal das Fäßchen nicht an einem recht kühlen Orte in der wärmeren Jahreszeit liegen ſollte. Man thut am ſicherſten, das Fäßchen mit den eingemachten Fiſchen in den Keller hinzulegen. Denn hier muß man ohnehin alle Tage gehen, und darf das tägliche Umkehren deſſelben, welches mit einem Fußſtoß am bequemſten verrichtet wird, nicht verſäumet werden. Dieſes aber könnte leicht geſchehen, wenn das Fäßchen an einem andern Orte wäre hingeleget worden. Dieſes Umkehren des Fäßchens iſt aber deshalb nöthig, damit der Eſſig, als die Hauptſache zur Erhaltung der Fiſche, alle Tage herumkomme. Denn daſern die obere Seite des liegenden Gefäßes trocken bleibt, ſo geht der Fiſch gleich ins Verderben über, und wird das ganze Gefäß anſtecken. Daß man ſich aber zum Mariniren der Fiſche des aufgekochten oder abgeſottenen Eſſigs bedienet, davon iſt die Urſache: daß er ſich alsdann beſſer hält, und nicht ſo leicht umſchlägt. Immittelſt muß der aufgekochte Eſſig, welcher von der beſten Güte und Weineſſig ſeyn muß, nicht heiß oder warm, ſondern völlig kalt, eben wie die Fiſche, in das Fäßchen kommen.

Es kann aber doch wohl geſchehen, daß ſich der Eſſig von ſeiner Säure entläßt und umſchlägt, wo-

durch die eingelegten Fiſche bald unbrauchbar werden müßten. Wenn man daher noch eine geraume Zeit ausgeſetzet hat, bevor das Fäßchen marinirter Fiſche angenommen werden ſoll: ſo muß man doch vorher noch von Zeit zu Zeit das Zapfloch eröffnen, und riechen, ob der Eſſiggeruch noch raſch und lebhaft ſey. Denn ſolcher Geruch wird bey der geringſten Oeffnung der Naſe entgegen kommen. Iſt aber der Geruch matt und wenig lebhaft, ſo muß man nicht nur ſofort zur Verſpeiſung der eingelegten Fiſche ſchreiten; ſondern auch, wenn ſie nicht geſchwinde genug verſpeiſet werden können, den erſten zum Umſchlagen ſich neigenden Eſſig durch das Spundloch ablaufen laſſen, und dagegen andern abgekochten und wieder erkalteten Eſſig aufgießen. Und nun muß man nach ſolchem neuen Aufguſſe ſich mit der Vollendung der zu verſpeiſenden Fiſche nicht mehr ſäumen, weil ſie von dem abgegoſſenen Eſſig ſchon den Anſatz zum Verderben können gemachet haben. Unterläßt man die obbemerkte Vorſicht, ſo iſt man vielmals in der Nothwendigkeit, alle Fiſche wegzuwerfen, und ſie den Schweinen zu geben, oder ſolche vergraben zu laſſen. Von umgeſchlagenem Eſſig verderbene Fiſche ſind ſchon in den erſten Tagen des Verderbens eine völlig ungenießbare Speiſe für Menſchen.

Eine leichtere Art, Fiſche durch das Mariniren aufzubehalten.

Dieſe leichtere Art, die ſo genannten Speiſefiſche am beſten aufzubehalten und zu nützen, iſt von mir bereits in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte vom Jahre 1770. St. 41. bekannt gemacht, und aus dieſem in mehrern andern öffentlichen Blättern verbreitet worden.

Man

Man laſſe die Fiſche aus dem Salze in einem Keſſel ordentlich gahr kochen, hierauf aus der Brühe herausnehmen, abtriefen und erkalten. Wenn dieſes geſchehen iſt, nehme man einen ſteinernen Aſch, oder ſo genannte Reibeſatte, die unten enge und oben weit iſt. Man lege die Fiſche, unten die Stücke, und oben ganz, wo man dergleichen haben will, hinein; gieße hierauf recht ſtarken Weineſſig darüber, bis ſie ganz damit bedecket ſind. Nun wird das zugedeckte Gefäß in den Keller geſetzet, und die Fiſche, welche ſchnell von dem Weineſſig durchzogen werden, halten ſich ſolchergeſtalt einige Wochen hindurch bey dem allerfriſcheſten Geſchmacke.

Sollen dieſe ſo eingelegte Fiſche länger dauren, ſo gießt man von Zeit zu Zeit friſchen Weineſſig nach; und den erſten Eſſig kann man, nebſt den zuerſt herausgenommenen Fiſchen, allmälig ſtatt der Sauce, womit die Fiſche aufgetragen und gegeſſen werden, verbrauchen. Auf ſolche Weiſe laſſen ſich Forellen, friſcher Lachs, Karpfen, Wels, Hecht, Bars u. ſ. w. erhalten.

Will man die alſo eingemachten und recht wohlſchmeckenden Fiſche nicht aus ihrem Eſſige, womit ſie eingeleget ſind, verſpeiſen, ſo laſſen ſich davon gar verſchiedene veränderte Gerichte zu Tiſche bringen. Nämlich man kann im Frühjahre eine Brühe von geſchmorten Stachelbeeren, im Herbſte etwa von Weintrauben oder Agreſt, zu allen Zeiten aber die ſo genannte holländiſche Sauce, Kapern, Korinthen, eingemachte Champignons, Sardellenbrühe u. ſ. w. darüber anrichten. Wollte man aber die Fiſche ohne eine ſäuerliche Brühe anrichten, ſo müßte man ſie etwa ſechs bis acht Stunden einwäſſern, ihnen in der Zeit einigemal friſches Waſſer geben, und alſo den ſauren Geſchmack, ſo viel möglich, herausziehen. Etwas

wenig Saures bleibt inwendig im Fiſche; aber dies verdirbt den Hauptgeſchmack der daran zu machenden Brühe von grünen Erbſen, Zwiebeln, Sellerie, Peterſilie, Butter u. ſ. w. nicht im mindeſten. Es machet ihn vielmehr kräftiger und auffallender.

Auch einige geräucherte Fiſche, als der Aal, der Wels, der Bars u. ſ. w. kann man zur Veränderung ein Paar Tage nach vorbeſchriebener Art in Weineſſig legen, ſodann auf dem Roſte über Kohlen mit Pfeffer und Baumöl, oder wenig geſalzener Butter, braten, und davon ein ſchönes Abendeſſen haben. In Anſehung des Barſes iſt nicht der Kaulbars, ſondern allein der Stockbars, zu verſtehen. Erſterer iſt gar nicht zum Räuchern, wohl aber zum Einmachen mit Eſſig, geſchickt.

Wenn man ein Liebhaber von marinirten Fiſchen iſt, und einen Mangel an unſern gewöhnlichen Landfiſchen hätte, ſo kann man denſelben mit den aller Orten wohlfeil zu habenden Heringen gar leicht erſetzen.

Man wäſſert einige Tage den Hering ein, um das Salz gänzlich herauszuziehen. Zu dem Ende iſt nöthig, daß alle ſechs bis acht Stunden das Waſſer abgegoſſen und friſches aufgegoſſen werde, damit er nicht waſſerfaul ſchmecken möge. Nach Beſchaffenheit der Witterung läßt ſich die Zeit nicht ſo genau beſtimmen, wie lange das Einwäſſern währen müſſe. Es iſt aber wohlgethan, wenn man ſich durch Koſten verſichert, ob der Hering nun ſüße genug, und das Salz gänzlich ausgezogen ſey. Der Rogen muß ja nicht in dem Heringe gelaſſen, ſondern, wie die Milch, vor dem Einwäſſern herausgeworfen werden. Unterbleibt dies, ſo nimmt der Hering in der Folge einen bittern Geſchmack an. Iſt er nun aus dem Waſſer genommen, ſo wird er, mittelſt kleiner durch die Augen geſtochener Stecken, in den Rauch gehangen, und ſo lange

lange darinn gelaſſen, bis er ſo ziemlich durchräuchert iſt, und den Geſchmack des Räucherns angenommen hat. Hierauf wird er auf dem Roſte nur ganz gelinde gebraten, ohne Butter oder Baumöl darauf zu ſtreichen; ſodann aber in Weineſſig mit grob geſtoßenem Pfeffer und Lorbeerblättern eingeleget und ſo verſpeiſet. Die Liebhaber von Neunaugen werden dieſen ſo zubereiteten Hering eben ſo ſehr nach ihrem Geſchmacke finden; mit dem Unterſchiede, daß der Hering, weil er durch obbeſchriebene Zubereitung ungemein zart und mürbe wird, leichter zu verdauen, und als ein Abendeſſen den Schlaf weniger ſtören könne, als ſolches bey manchen Perſonen von denen des Abends gegeſſenen ſchwer verdaulichen Neunaugen zu geſchehen pfleget. Wollte man aber den geräucherten Hering nicht kalt aus dem Eſſig verſpeiſen, ſo kann man ihn wie Pflückhecht mit Sauerkraut, oder, gleich dem Schnäpel und geräuchertem Hechte, mit fein zerſchnittenen märkiſchen Rübchen kochen, und zu Tiſche bringen.

Das Räuchern der Fiſche.

Unter den geräucherten Fiſchen ſind der Lachs, Aal und Schnäpel am berühmteſten, weil dieſe Fiſche nicht an allen Orten unſers Landes gefangen und, um in die Ferne verſchicket zu werden und hiezu haltbar genug zu ſeyn, geräuchert, und in geräuchertem Zuſtande als eine Delicateſſe verſpeiſet werden.

Zur Nachahmung gedachter Räucherfiſche pfleget man auch andere weniger ſeltene Fiſche durch den Rauch zu dörren; um theils eine Dauerſpeiſe unter ſeinen Speiſevorräthen mehr zu haben, theils auch eine Art von Speiſen verändert auf den Tiſch bringen zu können.

Es ſind einige Fiſche, welche man, im geräucherten Zuſtande gegeſſen, ganz laſſen, in der Küche gahr machen,

machen, und unzerſtückt zu Tiſche bringen kann. Dieſes ſind vornehmlich die fetten Fiſche, der Aal, die Aalraupe oder Quappe, und der Schley. Sie werden gemeiniglich nach dem Räuchern auf dem Roſte ganz gebraten, und eben ſo in beſondern Schüſſeln zu Sallaten und Vorkoſten aufgeſetzet. Es wäre denn, daß man eine Schüſſel Vorkoſt mit ſolchen geräucherten fetten Fiſchen garniren wollte: welchenfalls ſie in Stücken zerſchnitten werden, um auf dem Rande der Schüſſel bequem liegen zu können. Zu dieſem letztern Gebrauche iſt man denn auch gewohnt, gedachte Fiſche in einer Pfanne mit Butter und eingetropften Zitronenſafte oder Weineſſig zu braten.

Dieſe gedachte Fiſche nun müſſen am Rücken aufgeriſſen, der Kopf entzwey geſpalten, und mit Salz, worunter etwas Salpeter iſt, (denn der Aal läßt beſonders zierlicher, wenn er rothes Fleiſch hat) eingeſalzen, und ein Paar Tage darinn gelaſſen werden. Hierauf nimmt man breite Späne, die auf beyden Seiten ſpitzig, und ſpannet damit den Fiſch aus, hängt ihn ſo ausgeſpannt in den Rauch, und wenn beſonders der Aal, als der geachtetſte unter den übrigen, etliche Tage gehangen hat, ſo bindet man ihn mit Papier zu, und läßt ihn weiter noch ganz gelinde räuchern. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man den Fiſch aus dem Rauche, und hängt ihn an einen luftigen Ort hin, daß er theils noch nachtrocknen, theils aber in ſeiner längeren Dauer daſelbſt erhalten werde.

Andre zu räuchernde Fiſche, als der Hecht, Bars, u. ſ. w. werden nicht auf dem Roſte gebraten, ſondern gekochet. Sie dürfen daher nicht ganz bleiben, ſondern zum Kochen in Stücken zerſchnitten werden. Dieſerhalb werden ſie am Bauche aufgeriſſen, das Eingeweide, welches auch bey erſtgedachten fetten Fiſchen geſchehen muß, herausgenommen, in zwey

ganzen

ganzen Hälften zertheilt gelaſſen, ein Paar Tage in Salz geleget, und darauf in den Rauch gehengen. Man darf ſie in dem Rauche nicht allzu lange laſſen, da ſie an die Luſt aus dem Rauche gehänget werden; um daſelbſt ferner nachzutrocknen, es wäre denn, daß man den Hecht auf viele Jahre haltbar machen wollte. Denn hierzu iſt gedachter Fiſch unter allen am geſchickteſten, wenn man ihn im Rauche etwas mehr trocken werden läßt, und ihn darauf an einen luftigen Ort hinhängt.

Bey der ferneren Wartung der geräucherten Fiſche hat man ſonderlich in Anſehung der fetten Fiſche, und hauptſächlich des Aals, dahin zu ſehen: daß er in der wärmeren Jahreszeit ja nicht in einer warmen Kammer aufbehalten werde. Die Wärme würde ihm einen galſtrichten oder thranichten Geſchmack zuziehen. Da auch der Aal, wenn er nicht in einer finſtern aber doch luftigen Kammer aufbewahret wird, bey dem Zugange der Fliegen leicht Maden bekommen kann, ſo darf man ihn dawider am beſten ſichern, wenn man ihn im Maymonate, gleich andern Räuchersachen, in recht trockne reine Aſche einpacket, wodurch man ihn deſto länger wohlſchmeckend erhalten wird.

Die andern nicht fetten Fiſche, z. E. der Hecht, wenn er gut getrocknet iſt, darf eben nicht eingepacket, ſondern frey hängend gelaſſen werden. Nur muß die Vorrathskammer trockne Luft haben. In feuchten Kellern hingehängte Räucherfiſche würden bald anſchlagen und ſchimmeln, welches auch mit den geräucherten Aalen, an ſolchen feuchten Orten aufbewahret, geſchehen würde.

Von der Art, die Räucherfiſche zu verſpeiſen, iſt ſchon in Anſehung der Aale geſaget worden, daß ſie geröſtet und gebraten werden. Man hat aber noch

 einige

einige ſehr geachtete Gaſtſpeiſen ſich zu bemerken, die von dem geräucherten Aale bereitet werden.

Die eine Art iſt dieſe, daß man von den größten geräucherten Aalen, wie auch mit dem geräucherten Lachſe zu geſchehen pfleget, ſchmale etwa eines halben Fingers dicke Stücken ſchneide, um ſie in einer Pfanne mit Butter zu braten. Die Verbereitung dazu iſt: der geräucherte Aal wird ein Paar Stunden in Bier geleget, darauf gar gelinde in der Pfanne gebraten, damit er ja nicht hart oder knerpelicht werde. Hierauf wird er dergeſtalt in einer Schüſſel angerichtet, und in Hälften zerſchnittene Zitronen dazwiſchen geſtellet, um ſich derſelben beym Verlegen über Tiſche zum Ausdrücken des Saftes auf die Aalſtücken zu bedienen. Die Butter, worinn der Aal gebraten iſt, wird beſonders in einem Schüſſelchen neben dem Aale aufgeſetzet, oder es geſchieht ſolches in einer ſo genannten Sauciere von Porcellain oder Metall, um mit der Butter die Aalſtücken von jedem der Tiſchgenoſſen ſich ſelbſt nach Belieben begießen zu laſſen.

Eine andre Art, den geräucherten Aal zur Gaſtſpeiſe zu bereiten, iſt dieſe, daß er mit Mohrrüben, wenn dieſe in der erſten Frühjahrszeit noch das Neue vom Jahre ſind, gekochet werde. Die jungen Mohrrüben müſſen zuerſt mit Butter, Peterſilie, Muskatenblumen und klein geſchnittenen Zwiebeln halb gahr ſeyn. Sodann werden Stücken von geräuchertem Aale hinzugethan, um mit den Mohrrüben gahr zu kochen. Je größer und ſtärker der Aal iſt, deſto geachteter iſt das Gericht, deſſen Schüſſel aber mit geriebener Semmel nur beſtreuet wird. Man thut wohl, daß man den Aal zuvor etwas eingewäſſert habe, damit deſſen Salz ausgezogen werde, welches ſonſt die Mohrrüben verderben könnte. Wenn man aber dieſes Gericht hier als Gaſtſpeiſe angiebt, ſo iſt es eine

ſolche

ſolche nur bey Kennern; da der geräucherte Aal nicht überall eingeführet oder gebräuchlich iſt.

Ein ſo genanntes Gepreßtes wird auch aus dem geräucherten Aale in mancherley Formen bereitet. Der Aal muß vorher ausgegrätet und klein gehacket werden. Man kann auch von andern geräucherten Fiſchen, als vom Bückling e, Schley u. ſ. w. darunter hacken. Man würzet das Gehäck mit zerſtoßenem Pfeffer, Lorbeeren, Negelein, und klein gehackter Zitronſchale, bringt es hernach in eine Forme, z. E. als eine Wurſt, Ochſenzunge u. ſ. w. Man bindet das Gehäck in ſeiner Forme von Leinwand feſte zuſammen, und ſiedet es in ſolcher Forme mit rothem Landwein und etwas Zwiebeln. Iſt es nun gahr, ſo läßt man es in ſeiner Brühe erkalten, zieht es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüſſel, und garniret es mit Blumen und Lorbeerblättern; nachdem etwas gröblich geſtoßene Negelein, Pfeffer, Muskatenblumen übergeſtreuet, und Weineſſig in die Schüſſel iſt gegoſſen worden.

Die andern geräucherten Fiſche, als Hecht, Bars, Aland u. ſ. w. werden entweder, wie der Schnäpel, mit kleinen fein zerſchnittenen Märkiſchen Rübchen gekochet, und ſo als eine Delicateſſe verſpeiſet; oder, wie ſonſt mit dem friſchen Pflückhecht geſchieht, mit Sauerkraut gekochet, oder, wenn ſie für ſich allein gahr gekochet und hernach in Butter noch gebraten, unter den ſauren Kohl gepflücket, das heißt, in kleine Stückchen zertheilet, unter den gahr gekochten ſauren Kohl gemenget. Oder es werden die meiſt gahr gekochten Räucherfiſche in Butter gebraten, und die Butter mit Zitronenſaft oder Weineſſig verſetzet, und ſo warm aufgetragen. Auch läßt man wohl die angekochten und in Butter ferner vollends gahr gekochten Räucherfiſche, wenn ſie aus der Butter herausgenommen und wieder

erkaltet, in ſolchem kalten Zuſtande auf den Tiſch kommen, und verſpeiſet ſie auf dieſe Art kalt mit Weineſſig, Agreſt, oder Zitronenſaft.

Unter allen geräucherten Fiſchen hält ſich der Hecht am längſten gut, wenn er ſtark getrocknet worden. In dieſem Falle kann er vor dem Kochen eingewäſſert werden, um davon deſto weicher im Kochen zu werden. Und wenn er gekochet wird, ſo muß er eigentlich mehr nur sieden, als kochen, wie nach der Anweiſung des erſten Bandes der Hausmutter mit dem Klippfiſche geſchehen muß.

In vielen Häuſern wird der Hecht faſt mehr getrocknet als geräuchert, damit er dem Geſchmacke des Klippfiſches ſich mehr nähern möge. Man läßt ihn eine Nacht im Rauche, und trocknet ihn darauf entweder in freyer Luft, oder in den Stuben hinter dem warmen Ofen, wenn eingeheizet wird. Ja manche bringen ihn gar nicht in den Rauch, ſondern laſſen ihn ſofort hinter dem Ofen dürre werden; nachdem er, wie allemal geſchehen muß, eingeſalzen worden iſt. Er wird ſodann ſehr hart, und muß, wie zuvor ſchon geſaget iſt, völlig wie Klippfiſch, nur gelinde geſotten werden. Auch wird er ſodann mit ſolchen Brühen bereitet, als an ſeinem Orte von dem Klippfiſche iſt geſaget worden.

Das Einpökeln der Fiſche.

Der eingeſalzene Fiſch hat nicht ſo viel Liebhaber als der marinirte und geräucherte, indem die letztern faſt auch von allen denen beliebet werden, welche, an fiſchreichen Gewäſſern wohnend, eben keinen Mangel an lebendigen friſchen Fiſchen haben. Doch finden ſich auch einige im Mittelſtande daſelbſt, die als Liebhaber aller eingeſalzenen Speiſen überhaupt auch die einge-

eingeſalzenen Fiſche den friſchen gleich achten, wo nicht gar verziehen.

Außer den Welſen, die theils die Fiſcher, wenn ſie ſolche wegen ihrer Größe nicht gleich anbringen können, einſalzen und ſtückweiſe verkaufen, theils auch von manchen Häuſern ganz gekaufet und in Salz geleget werden, um ſie nach und nach zu verzehren, werden die Hechte am meiſten unter allen Fiſchen in den Pökel geleget. An der Oder in der Mark ward ehedem ein ſtarker Handel mit dem Pökelhechte getrieben, der anitzt geringer iſt, da die vermehrte Volksmenge einen mehrern Abſatz des friſchen Hechtes zuwege gebracht hat. Wo aber der Hecht noch als Pökelhecht verfahren wird, da ſchlägt man ihn in große Fäſſer, in welchen er feſte eingepacket wird.

Das Einſalzen geſchieht ſo: daß der Hecht ausgenommen, das Blut ausgewaſchen, ſtark mit Salze berieben, und auf dem Boden des Gefäßes eine Lage Salz, dann eine Lage Hecht, hierauf wieder Salz u. ſ. w. bis obenan dergeſtalt gemachet werde, daß die oberſte Lage Salz ſey. Im Kleinen muß man dieſes zu ſeinem eigenen Hausgebrauche nachmachen, die größern Hechte in zwey Hälften von einander ſondern, die kleinen zwar ganz laſſen, aber das Inwendige ihres Bauches überall wohl mit Salz bereiben, daß keine leere Stelle ſey, wo kein Salz hinkömmt. Hiernächſt muß man die Fiſche auch recht feſte auf und neben einander packen, auch wohl die größern Fiſchhälften noch in ſchickliche Stücken zerſchneiden; um in dem Aufbewahrungsgefäße keinen leeren Raum zu laſſen, als wovon, wie bey dem eingeſalzenen Fleiſche, alſo auch bey dem Pökelfiſche, die Dauer mit abhängt.

Wenn eingeſalzener Fiſch auf den herrſchaftlichen Tiſch kommen ſoll, ſo wird er über Nacht eingewäſſert, um das Salz herauszuziehen. Er wird vornehmlich

mit

mit einer ſo genannten grünen Brühe, von Butter und Peterſilie, auch mit ausgemachten grünen Erbſen, ingleichen mit einer Butterbrühe und angeſchnittenen Zwiebeln, wie der friſche Hecht, zum Eſſen bereitet, worüber das Kapitel vom Kochen der Fiſche im zweyten Theile des erſten Bandes der **Hausmutter** nachzuleſen iſt.

Das Einſalzen und die Zurichtung des Caviar.

Caviar iſt der Rogen von mancherley Fiſchen, welchen man auch hier zu Lande bey dem Mariniren, Räuchern und Einſalzen der Fiſche hin und wieder als eine Delicateſſe verſpeiſet; und wenn letzteres ſtatt findet, ſo iſt es wohl hauptſächlich Nachahmung der Italiener, welche aus dem **Caviar** ſo viel Werks machen, und ihn in Caviario negro und Caviario raſſo eintheilen. Der erſte heißt ſo von ſeiner ſchwarzgrünen Farbe, der aus Moscau nach Italien kömmt. Caviario rubro oder raſſo hat eine angenehmere Farbe, und iſt vom Rogen der Hechte und Karpfen.

Nach dem neuen Schauplatz **der Natur** iſt auch der **Caviar** eine Speiſe der Kamtſchadalen, die ihn auf dreyerley Art zubereiten. Man läßt den Rogen an der Luft trocknen, und hängt ihn mit dem Häutchen, welches ihn umgiebt, auf, oder breitet ihn auch, dieſes Säckchens beraubet, auf den Raſen aus. Zu andrer Zeit thut man dieſen Rogen in Grashalme oder Rollen von Blättern, und trocknet ihn am Feuer. Endlich leget man ihn auch auf eine Schicht Raſen, auf den Boden einer Grube, und bedecket ihn mit Gras und Erde, damit er gähre. Mit dieſem Caviar ſind die Kamtſchadalen ſtets verſehen. Bey einem Pfunde von dieſer Art Lebensmittel kann ein Menſch lange Zeit ohne andre

andre Nahrung beſtehen. Zuweilen miſchen ſie unter ihren trocknen Caviar Weiden- oder Birkenrinden. Dieſe beyde Speiſen wollen beyſammen ſeyn. Der Caviar allein im Munde machet einen Leim, der ſich an die Zähne anklebet, und die Rinde iſt gar zu trocken, als daß man ſie verſchlucken könnte.

Es wird mit dem Caviar in Italien ein großer Handel getrieben, da in der Wolga bey Aſtracan viel hundert Tonnen von dem Rogen der Ståhre, theils eingeſalzen, theils in der Sonne getrocknet, nach Wälſchland verſchicket werden. Die Ruſſen nennen ihn Icari. An dem ſchwarzen Meere wird der Rogen von dem Großkopfe oder Weißfiſch geſammlet und Boncargue genannt. Und bey uns heißt der von Bärſen und Hechten eingeſalzene, und mit Märkiſchen Rübchen und Butter gekochte Rogen Retzin, und wird im Winter mit Appetit genoſſen. Nach dem Pallas, II. Th. ſeiner Reiſe durch Rußland, wird der Caviar auch aus geſalzenem Sewrugarogen bereitet. —

Wenn wir hier zu Lande ſo viel Fiſche beyſammen haben, daß es der Mühe werth iſt, Caviar einzulegen, ſo pflegen wir ihn nicht zu trocknen, ſondern nur in Töpfen von Steingut einzuſalzen. Wo aber Pökelhechte, in Tonnen eingeſchlagen, zum Verkaufe verſendet werden können, da wird der Caviar, weil deſſen Menge ſchon mehr zu ſagen hat, in kleinen Fäßchen eingeſalzen, darinn verſchloſſen und verſendet.

Da in großen Städten unter uns auch Italiener wohnen, ſo haben ſie uns auch gelehret, den Caviar auf Italieniſch zu bereiten und zu eſſen. Wenn der eingeſalzene Caviar ausgewäſſert worden, ſo wird er mit Eſſig und Baumöl, nebſt ein wenig kleinen darein geſchnittenen Zwiebeln und darunter gelegter geröſteter Semmel zugerichtet. Sonſt iſt unter uns die deutſche Zurichtungsart des Caviar die gewöhnlichſte mit

Mär-

Märkiſchen Rübchen, wie ſolches auch in dem vorhin Angeführten aus dem neuen Schauplatze der Natur erwähnet wird. Aber wir pflegen ihn auch mit Senf, mit Heringsmilch und mit einer Holländiſchen Sauce zuzurichten, völlig wie der Hecht auch ſo gekochet wird; und wovon im ſechſten Kapitel des zweyten Theiles im erſten Bande der Hausmutter die Bereitungsarten gezeiget ſind.

Uebrigens iſt noch zu wiſſen, daß unſer Caviar, den wir mit den Italienern auch den rothen Caviar nennen können, weit beſſer ſchmecket, als der ſchwarze Caviar, welcher aus Moscau gebracht wird, indem dieſer letztere vielmals ſehr thranichten Geſchmackes iſt. Und doch iſt dieſer Italieniſche eine Delicateſſe.

Drittes Kapitel.

Anſchaffung und Aufbewahrung vegetabiliſcher Dauerſpeiſen zum bereiteſten Küchengebrauche.

In beyden vorhergehenden Kapiteln war die Anweiſung zur Anſchaffung mancherley Dauerſpeiſen aus dem Thierreiche zum bereiteſten Küchengebrauche. Wir bedürfen aber auch aus dem Pflanzenreiche gar vieler Nahrungsmittel, von welchen in gut eingerichteten Wirthſchaften immer ein hinlänglicher Vorrath ſeyn muß.

Unter dieſen Vorräthen ſind viele, welche wir erſt nach einer gewiſſen Vorbereitung in der Küche nützen können. Viele derſelben haben ihre Güte nur in einem gewiſſen Zeitraume. Andere bedürfen einer beſondern Wartung, wenn ſie gute Nahrungsmittel ſeyn

und bleiben ſollen. Einer Hauswirthin muß es daher nicht an hinlänglicher Wiſſenſchaft fehlen, alle dieſe Vorräthe nicht nur anzuſchaffen, ſondern auch zu bewahren; damit ſie an denſelben zu ihrer Zeit immer zum Küchengebrauch die bereitſamſten Vorräthe allerley Art, nach ihren Umſtänden, zur Hand haben könne.

Man muß eben nicht denken, daß dieſes Kapitel nur für ländliche Haushaltungen nützlich ſeyn könne, da man in ſtädtiſchen Wirthſchaften ſeine vegetabiliſchen Nahrungsmittel, wenigſtens zweymal in der Woche, auf den ſo genannten Wochenmärkten einkaufen könne. Es kann dieſes in Anſehung vieler Bedürfniſſe wohl thunlich ſeyn, aber man muß doch alle Vegetabilien in ihrer beſten Güte ſich zu verſchaffen ſuchen, und hierzu wird Kenntniß erfodert. Man thut aber auch wohl in Städten, wenn man ſich dann am meiſten mit mancherley Speiſevorräthen verſorget, wenn ſie am wohlfeilſten zu Kaufe ſind. Und wenn man am wohlfeilſten einzukaufen Gelegenheit hat, ſo muß man ſich nicht durch allzu ſtarken Einkauf mehr ſchaden, als nützen. Jenes geſchieht allemal, wenn man, blos durch die Wohlfeilheit einer Bedürfniß verleitet, zu viel anſchaffet, und man nicht weis, wie lange dieſe oder jene Art von Vegetabilien dauren und in ihrer Güte ſeyn könne. Nur ein Exempel ſtatt vieler: **Ottilia** erfährt, daß auf dem Markte Hirſen zum Verkauf ſey, und zwar ſo wohlfeil, daß man in vielen Jahren nicht hoffen kann, daß dieſe Frucht ſo wohlfeil wieder werde verkaufet werden können. **Ottilia** denket wirthlich genug, nun ſey es die rechte Zeit, Hirſen zu kaufen. Sie kaufet aber zu viel, weil ſie es nicht weis, daß zu lange aufbewahrter Hirſen bitter werde. Sie hat ſich geſchadet, da ſie wegen der Bitterkeit nun den Hirſen in der Länge nicht mehr kochen kann.

Aber

Aber auch deshalb iſt dieſes Kapitel eines der gemeinnützigſten dieſer Schrift: da die allerärmſte Bäuerin auf dem Lande Schaden leidet, wenn ſie nicht verſteht, wie ſie die vegetabiliſchen Speiſevorräthe ſowohl zum Küchengebrauche aufs vortheilhafteſte vorbereiten, als auch ſo warten ſolle, daß ſie aufs längſte gut und unverderben bleiben. Der geringe Landmann würde oft beſſer leben, wenn es ſeiner Hausmutter in dieſem Kapitel nicht an mancher Wiſſenſchaft abgienge.

Ich werde daher unſre gewöhnlichen vegetabiliſchen Nahrungsmittel nach ihrer Anſchaffung, Vorbereitung zum bereitetſten Küchengebrauche, und richtigen Wartung und Aufbewahrung ſo beſchreiben: daß jede unerfahrne Hausmutter ihre Vortheile in dieſem Kapitel verſtehen lerne, und ihrer Hauswirthſchaft nicht Schaden und Verluſt zuziehen möge.

Es laſſen ſich die Speiſevorräthe aus dem Pflanzenreiche bequem in naſſe und trockne abtheilen. Naſſe ſind z. B. Pflaumenmus, Sauerkraut, Oele u. ſ. w. Trockene ſind, getrocknetes oder gebackenes Obſt, getrocknete Gewürzkräuter, Graupen u. ſ. w. Ich will aber die Ordnung des vorhergehenden erſten Kapitels auch hier befolgen. In dieſem folgte eine Fleiſchart nach der andern, daß bey jeder ſogleich ihre Bereitung zur Dauerſpeiſe angezeiget ward. Und ſo ſoll auch hier jede Art der Vegetabilien nach einander geſetzt, und deren Vorbereitung und Aufbewahrung zum bereitetſten Küchengebrauche ſogleich hinzugefüget werden. Die Baumfrüchte ſollen die erſten ſeyn, hierauf aber die Küchengewächſe, zuletzt aber die Feldfrüchte folgen, die theils roh, theils nach einer gewiſſen Vorbereitung, als Graupen, Hirſe u. ſ. w. zum bereitetſten Küchengebrauche in unſern Vorrathskammern ſeyn müſſen.

A. Die

A. Die Baumfrüchte.

Die Baumfrüchte, oder das Obſt, machen einen anſehnlichen Theil unſrer Speiſevorräthe ſowohl für ländliche als ſtädtiſche Küchen aus, indem wir die Baumfrüchte, als eines der wohlſchmeckendſten und geſündeſten Nahrungsmittel, nicht nur roh, ſondern auch viele derſelben gekocht eſſen, weshalb es unſern Häuſern nie an Obſtvorräthen, wenigſtens an ſolchen nicht fehlen ſoll, die wir unter die Dauerſpeiſen, dergleichen gebackenes oder getrocknetes Obſt, Pflaumenmus u. ſ. w. ſind, zu zählen haben.

Ich will in dieſem Kapitel nur dasjenige berühren, was auch geringen Haushaltungen auf dem Lande zu wiſſen nützlich iſt. Dieſerhalb wird das den Häuſern des Mittelſtandes zu wiſſen Nöthige von dem ſo genannten Tafelobſte, nebſt der Zeitordnung oder einem ſo zu nennenden Tafelobſtkalender, wie ſolches Obſt auf einander folget, und die Tafeln alle Monathe damit zu beſetzen ſind, zu einem andern beſondern Kapitel verſparet, welches auch mit dem Einmachen der Früchte geſchieht. Jetzt ſoll nur die Rede ſeyn von der Einſammlung und Aufbewahrung des Obſtes überhaupt, und von der Zubereitung deſſelben zu gemeiner Dauerſpeiſe durch das Backen oder Trocknen und Kochen zu Mus, welches letztere mit Pflaumen, Kirſchen u. ſ. w. zu geſchehen pfleget.

Eintheilung des Obſtes überhaupt.

Gemeiniglich wird das Obſt in Sommerobſt, und in Winter- oder Lagerobſt eingetheilet. Sommerobſt iſt dasjenige überhaupt, welches im Sommer bereits an den Bäumen reif wird, und keine Dauer hat. Hierunter gehören einige wenige Aepfelarten,

arten, mehrere Birnenarten, und vom Steinobſte, Kirſchen, Aprikoſen, Pfirſichen, Pflaumen. Winterobſt iſt dasjenige, welches nach dem Abnehmen von den Bäumen noch eine Zeit dauret, und theils im Herbſte, theils im Winter, erſt reif oder eßbar wird. Und Lagerobſt heißt es deshalb, weil es eine Zeitlang auf dem Boden oder anderswo liegen muß, bevor es roh gegeſſen oder verkochet werden kann.

Noch pfleget man das Obſt in Kernobſt und in Steinobſt einzutheilen. Wenn die Saamenkerne des Obſtes in weichen Schalen enthalten ſind, ſo nennt man die Baumfrüchte Kernobſt, ſo wie Steinobſt ſeine Saamenkerne in einer harten oder ſteinichten Schale hat, als Pflaumen, Kirſchen, Aprikoſen, Pfirſichen u. ſ. w. Man wird dieſe gemeine Benennungen des Obſtes in dem folgenden Unterrichte beybehalten, aber doch das Herbſtobſt von dem Winterobſte noch unterſcheiden.

Da das Sommerobſt, wenn es zu ſeiner Reife gekommen iſt, keine Dauer hat, ſo muß es entweder grün verſpeiſet oder zur Dauerſpeiſe bereitet werden.

Man kann die Reife des Obſtes wohl in drey Grade eintheilen, welche bey dem Sommerobſte, beſonders in ſehr warmen Tagen, ſchnell auf einander folgen, bey dem Herbſt- und Winterobſte aber länger von einander abſtehen.

Den erſten Grad der Reife kann man die angehende Reife des Obſtes nennen, und iſt bey den meiſten Obſtarten daran zu erkennen, wenn ſie anfangen die Farbe zu verändern, oder gelblicht zu werden. Man kann aber dieſes Verändern der Farbe nicht von allem Kernobſte als ein Kennzeichen der angehenden

Reiſe

Reiſe annehmen, wie z. B. an der Birne, die man Ver de longue nennt, zu ſehen iſt; welche auch in völliger Reiſe grün bleibt. Immittelſt iſt doch das Verändern der Farbe, wie geſaget, bey den allermeiſten Kernobſtarten das Zeichen der angehenden Reiſe.

Die völlige Reife des Obſtes hätte man als den zweyten Grad der Obſtreiſe, und die höchſte Reife des Obſtes als den dritten und letzten Grad der Reiſe anzuſehen.

Dieſe verſchiedenen Grade der Reiſe des Obſtes muß man in Obacht nehmen, weil ſie uns theils ihre verſchiedene Güte zum Speiſegebrauch angeben, theils auch zugleich zum Maasſtabe ihrer Dauer dienen müſſen.

Vor der angehenden Reife muß man das Kernobſt weder kochen noch backen, wenn man ſowohl die Geſundheit des Obſtes, wie es ſeyn muß, als auch den guten Geſchmack deſſelben, nicht außer Betracht laſſen will. In Anſehung des letztern muß man wiſſen, daß, wenn ſchon das Sommerobſt ſich noch weich kochen läßt (denn das Winterobſt wird in dieſem Zuſtande im Kochen nicht recht weich): es doch einen ganz rohen Geſchmack hat. Und wenn man es in noch unreiſem Zuſtande trocknen oder backen will, ſo hat dergleichen gekochtes trockenes Obſt den ſo zu nennenden hölzernen Geſchmack.

Das Kernſommerobſt, wenn es gekochet am beſten ſchmecken ſoll, muß lieber in ſeiner angehenden Reife gekocht werden. Denn es hat in ſeiner völligen Reife etwas Weichliches und zu Süßes, welches weniger gefällt, als derjenige Geſchmack des Obſtes in der angehenden Reife; da die Süßigkeit noch von einer angenehmen Schärfe gemäßiget wird. Einige Sommerbirnen machen nur noch eine Ausnahme, die von Natur mehr ſäuerlich als ſüß ſind. Doch

verlieren ſie auch dann ihren guten Geſchmack, wenn ſie ſich im dritten Grade der Reiſe befinden, und ſich nun ſchon dem Teigwerden genähert haben, in welchem letztern Zuſtande ſie auch zum Backen ſchon zu unbequem geworden ſind.

Da das Sommerkernobſt nicht wie das Herbſt- und Winterobſt erſt auf dem Lager reif und eßbar werden darf, ſondern bereits an den Bäumen reif wird; ſo nimmt man es gern von den Bäumen bey ſeiner angehenden Reife ab, wenn man es noch ein Paar Tage erhalten will. Iſt es in ſeiner völligen Reife bereits an den Bäumen, ſo folget gar ſchnell die höchſte Reife deſſelben. Man kann es ſodann noch wohl am erſten Tage nach dem Abnehmen von dem Baume wohlſchmeckend haben, aber weiter muß man nicht darauf rechnen. Vielmals muß das zur völligen Reife an den Bäumen gekommene Sommerobſt an einem heißen Sommertage abgenommen werden, da es von der Hitze deſſelben Tages einen ſehr matten Geſchmack hat. Man läßt es ſodann an einem kühlen Orte noch eine Nacht liegen, worauf es einen beſſern friſchen Geſchmack annimmt, wenn es darauf abgeſehen iſt, dergleichen Obſt roh zu eſſen.

Hat man nicht Gelegenheit, ſolches Sommerobſt gut zu verkaufen, ſo muß man es, wenn es nicht grün verkochet werden können, alsbald verbacken, und dieſes nicht daurende Obſt durch das Trocknen oder Backen in Dauerſpeiſe verwandeln.

Gelegentlich erinnert man bey dem Sommerobſte, daß der Landmann, wenn er von großen Städten weit abwohnet, und ſein Sommerobſt nicht gut und geſchwinde genug verkaufen kann, in ſeinen Gärten mehr auf Herbſt- und Winterobſt halten müſſe. Denn wenn er des Sommerobſtes zu viel hat, und ſolches nicht geſchwinde genug grün verkochen und verſpeiſen

kann,

kann, ſo ſieht er ſich in der Nothwendigkeit, ſolches zu verbacken. Die Aerndtegeſchäffte aber machen, daß er alle Hände voll zu thun hat, und ſo viel an der Aerndtearbeit verlieret, als er ſich mit Sommerobſt abnehmen und backen oder trocknen deſſelben abgeben muß. Nur dann kann ſich der Landmann ſchadlos halten, wenn er weis, daß ſolches Sommerobſt ihm beſſer, als ſeine übrigen Producte, bezahlet werde. Das Sommerobſt aber, welches nach vollbrachter Aerndte erſt reif wird, hat er mehr in ſeiner Gewalt, da er deſſen Einſammlung, und darauf folgendes Backen deſſelben, ungehindert abwarten kann.

Es iſt vortheilhaft, ſtarke Vorräthe gebackenen Obſtes anzuſchaffen und aufzubewahren.

Den Leſerinnen dieſer Schrift muß es aus dem erſten Bande der Hausmutter erinnerlich ſeyn, daß man diejenige Hauswirthſchaft nur für eine wohlbeſtellte halten kann, in welcher zu aller Zeit Vorräthe von Dauerſpeiſen anzutreffen ſind. Die bedachtſamſten Hausmütter ſind daher diejenigen, welche die mancherley Dauerſpeiſen ihres Hauſes eine ihrer vornehmſten Sorgen ſeyn laſſen. Ohne Dauerſpeiſen kann die Hausmutter gar keine ordentliche Frau heißen.

Vorräthe vom gebackenen Obſte gehören unter die Dauerſpeiſen, welche am allerlängſten dauren. Viele andere Dauerſpeiſen können bey weiten nicht ſo lange erhalten werden; ſie verderben entweder ganz und gar, wenn man ihre Dauer übertreibt, oder ſie verlieren ihren ſonſtigen guten Geſchmack, wenn ſie bey einer längern Dauer ja noch eßbar ſind. Unter den Dauerſpeiſen läßt aber das gebackene Obſt alle andre weit hinter ſich zurück. Denn, wenn es recht zubereitet und gewartet wird, ſo dauret es einige Jahre

hindurch, ohne an ſeinem natürlich guten Geſchmacke im geringſten zu verlieren.

Es ſind Jahre, in denen das Obſt ſo wohl geräth, daß es einen gar niedrigen Preis hat, ja öfters einen rechten Spottpreis; daher es Landwirthen wohl gar Schaden dünket, ſich mit Pflanzung vieler Obſtbäume mehr abzugeben. Man lieſt dergleichen Aeußerungen ſchon in öffentlichen Blättern: ob es nämlich nicht rathſamer ſey, mit Anpflanzung mehrerer Obſtbäume inne zu halten, da das Obſt nicht mehr an den Mann zu bringen iſt. Wir Landwirthe ſind aber an der zu großen Wohlfeilheit des Obſtes in etwas ſelbſt ſchuld. Wir ſollten theils auf ſtärkere Vorräthe von gebackenem Obſte halten, dieſe aufbewahren, hiemit aber das zu ſtarke Sinken des Obſtpreiſes zurückhalten; theils aber ſollten wir uns nach gerade mehr auf Cider oder Obſtwein befleißigen, und dieſen Trank der Engländer einführen: wir, die wir doch in unzählichen andern Dingen ſonſt ſo gern ausländiſch leben, eſſen und trinken wollen. Die Bereitung des Ciders würde die Wohlfeilheit den Obſtes vermindern, auch überdem die Ausgabe für ausländiſche Weine in etwas erſparen helfen.

Die Umſtände verändern jede Sache, und wir Wirthe ſollten uns in Anſehung der Landesproducte mehr in die Zeit ſchicken lernen. In vielen Gegenden wird eine ſo geſunde und zugleich wohlſchmeckende Koſt, wie das gebackene Obſt iſt, wenig oder gar nicht in der Geſindeküche gekochet, und dem Geſinde verſpeiſet. Dieſes kömmt nun wohl daher, daß es von alten Zeiten her einmal ſo eingeführet iſt. Und warum? Es ſind in unſern Tagen mehr Plantagen von Obſtbäumen, oder Obſtgärten angeleget worden. In den vorigen Zeiten war das Obſt ſeltener, daher hat man ſich mehr an Mehlſpeiſen gehalten, und bleibt nun

noch

noch dabey, da man gegenwärtig ſolche mit Baum-früchten doch abwechſeln ſollte.

Es iſt wahr, auch unſre Feldfrüchte ſind zu wohlfeil, und in ſolcher Beziehung ſcheint die Abwechſelung der Mehlſpeiſen mit mehrern Baumfrüchten unſern Haushaltungen eben auch noch nicht mehr Aufnahme zu verſprechen. Die Landesregierungen aber könnten unſere Länder doch durch Verſchaffung einer mehreren Kornconſumtion in mehrere Wohlhabenheit verſetzen. Alles ausländiſche Vieh an Ochſen und Pferden müßte hoch impoſtiret, wo nicht gar verboten werden. Dieſe beyden Artikel würden von Stund an unſere Kornpreiſe verbeſſern. Wir würden unſer ietzt wahrhaftig überflüßiges Korn an die Rindviehzucht verwenden, und könnten eben ſo großes und fettes Vieh, als das Polniſche und Ungariſche iſt, den Städten liefern. **Denn die Größe des Viehes hängt allein von der Menge und Güte des Futters ab**, wie ich ſolches bisher in der Schafzucht meiner Welt erprobet. Und in Anſehung der Pferde müßten wir mehr auf Stuttereyen halten, und durch gute Beſchäler unſere Roſſe verbeſſern; worinn die Spanier und Engländer ſchon längſt unſre Vorgänger ſind. Und wie ſehr würde auch dieſer Artikel unſre Kornconſumtion befördern. So aber gehen jährlich viele Tonnen Goldes für Polniſche und Ungariſche Ochſen, auch für ausländiſche Pferde, zum Lande heraus, und kommen nicht recht wieder herein. Doch, nach dieſer kleinen Ausſchweifung, kehre ich zu meiner Materie zurück.

Wenn das Obſt ſehr wohl gerathen, und daher in zu geringem Preiſe iſt, ſo muß man ſeine Vorrathskammer ſo ſehr mit gebackenem Obſte anfüllen, daß man nicht nur davon ſein Auskommen für mehrere Jahre hinter einander, ſondern auch viele Vorräthe

haben könne; um, ſo zu ſagen, damit hinter der Hand zu ſitzen, und gebackenes Obſt in theuren Jahren zu verkaufen. Denn die Hausmutter muß auch ihrer Seits dahin Bedacht nehmen, daß ſie Wirthſchafts-producte, welche unter ihrer Pflege und Wartung ſind, nicht zur wohlfeileſten Zeit, ſondern nur dann erſt losſchlage, wenn ſie zu ihrem beſten Preiſe angeſtiegen ſind.

Die reichen Obſtjahre wechſeln gemeiniglich mit geringern ab. Das Erfrieren der Obſtblüthe, oder zu näſſe Zeit während der Baumblüthe, Raupenfraß und große Dürre, vermindern gar bald den Obſtertrag.

Und geſetzt, das nächſtfolgende Jahr wäre abermals ein gutes Obſtjahr, ſo muß man noch immer ſo viel Gelaß im Hauſe haben, wiederum Vorräthe von gebackenem Obſte aufzulegen. Denn gebackenes Obſt hält ſich an die vier Jahre gut, wenn damit recht umgegangen wird. Und hat man es in dieſer Zeit nicht verbrauchen oder verkaufen können, ſo kann man es noch länger haltbar machen, wie unten mit mehrern ſoll gezeiget werden.

Es giebt Haushaltungen, welche nicht ſonderlich mit Obſtgärten verſehen ſind, oder ganze Gegenden, welche, um ihrer allzu hohen Lage willen, mit Obſtbäumen nicht wohl fortkommen können; und daher in der Nothwendigkeit ſind, grünes oder gebackenes Obſt zu erkaufen. Dieſe müſſen ſolche Jahre, in welchen das Obſt wohl gerathen iſt, und daher keinen hohen Preis hat, wohl benutzen, und alsdann auf Vorräthe von getrocknetem Obſte bedacht ſeyn; um einige Jahre hindurch genug haben zu können. Auch ſtädtiſche Hausmütter müſſen die Wohlfeilheit des Obſtes ſich zu Nutze machen, und ſich mit getrocknetem Obſte auf einige Jahre verſorgen. Der Ankauf häuslicher

Bedürf-

Bedürfniſſe geſchieht am wirthlichſten in demjenigen Zeitpuncte, wenn ſolche in dem niedrigſten Preiſe ſich befinden.

Mancherley Arten das Obſt zu trocknen.

Das Trocknen des Obſtes geſchieht nicht auf einerley Art. Man trocknet es an der Sonne und Luft, in dem Backofen und in der Obſtdarre. Jede dieſer Trocknungsarten iſt von der andern, ſowohl der Behandlung als Vortheilhaftigkeit nach, unterſchieden, weshalb von jeder Art, das Obſt zu trocknen, beſonders geredet werden ſoll.

Das Trocknen des Obſtes an der Sonne und Luft.

Wenn Obſt an der Sonne und Luft getrocknet werden ſoll, ſo kann ſolches nur in den Sommermonaten geſchehen, in welchen die Tage lang und von der Sonne genugſam erwärmet ſind.

Die Sommeräpfel oder Sommerbirnen, welche man an der Sonne trocknen will, müſſen in mehr dünne als dicke Schnitte zerſchnitten werden. Denn die dicken Schnitte trocknen zu langſam oder wohl gar nicht durch, daher ſie leicht anfaulen und verderben können. Um aber die Obſtſchnitte zur baldigen Auftrocknung zu bringen, werden ſie an lange Fäden mittelſt einer Nähnadel aufgezogen, die Fäden am Ende zuſammengebunden, und wenn man Schnüre angereiheter Obſtſchnitte genug beyſammen hat, ſo werden ſie auf einem langen Stabe neben einander hingehänget, um zu trocknen.

Da die eine Seite dieſer Obſtſchnüre nur die Sonnenſeite ſeyn könnte, ſo muß man die Schnüre von Zeit zu Zeit herumziehen, um eine Seite nach der andern gegen die freye Sonne zu bringen.

Die Stäbe mit den Obſtſchnüren werden am beſten unter einem Obdache, wo die Sonne aber völlig hinſtrahlen kann, aufgehangen; damit einfallende Regen das Trocknen des Obſtes nicht zu ſehr zurückſetzen oder aufhalten. Hat man keine Gelegenheit, das Obſt unter einem ſolchen Obdache trocken werden zu laſſen, ſo geht man am ſicherſten, wenn die Stäbe ſowohl des Tages, bey bevorſtehendem Regen, als auch des Nachts, unter Dach gebracht, und nach vergangenem Regen, oder zur Morgenzeit, wieder ins Freye aufgehangen werden.

Noch hat man bey den aufgeſchnürten Obſtſchnitten zu bemerken, daß man von Zeit zu Zeit jede Schnitte an ihrem Faden fortrücken müſſe. Dieſes iſt beſonders an den unterſten Schnitten nothwendig, welche von der oberen Laſt ſehr in die Enge zuſammengedrücket werden. Wenn man ſie ſo in der Enge zuſammen laſſen wollte, ſo würden ſie da, wo ſie ſich zu lange einander unmittelbar berühren, zu ſchimmeln und zu faulen anfangen.

Man muß nicht glauben, daß das an der Sonne vorbeſchriebenermaßen getrocknete Obſt nur welk ſeyn dürfe, um es abzureihen, und in die Vorrathskammer bringen zu können. Das Welken iſt noch viel zu wenig, und hat die inneren Feuchtigkeiten noch nicht herausgebracht, welche das ſo weggeſchüttelte oder eingepackte Obſt in Schimmel und Verderben ſetzen würden.

Die beſte Probe des an der Sonne getrockneten Obſtes, ob ſolches zur Dauer genugſam könne getrocknet ſeyn, iſt dieſe: daß man einige Schnitte in der Mitte von einander reiße, ſie ſodann zwiſchen den Nägeln beyder Daumen recht ſtark drücke, und darauf ſehe, ob von den zerriſſenen Obſtſchnitten etwas Naſſes auf die Nägel gekommen. Erblicket man nun

Naſſes

Naſſes auf den Någeln, ſo darf man das Obſt noch nicht als genug getrocknet annehmen.

Dieſes aber kann das Geſchåffte des Obſttrocknens an der Sonne ſehr gut beendigen, daß man den Vorrath von dem mehr welken als trocknen Obſte zuletzt in einen verſchlagenen Backofen bringe, aus welchem das Brod nach dem Backen deſſelben herausgezogen, und nicht mehr ſonderlich heiß iſt.

Zu dem Trocknen des Obſtes an der Sonne nehmen gemeiniglich die Påchter der Obſtgårten ihre Zuflucht, wenn keine Obſtdarren in oder bey den zur Pacht innehabenden Gårten vorhanden ſind. Man hat aber auch gemeiniglich von dergleichen Leuten das allerſchlechteſte getrocknete Obſt: indem ſie das unreife, entweder als madicht abgefallene, oder von Winden vor der Zeit abgeworfene Obſt an der Sonne zu trocknen, und in der Folge mit reif gewordenen trockenem Obſte zu vermengen pflegen. Denn ſolche Mengerey ſetzt den ſonſt guten Geſchmack des getrockneten Obſtes gar ſehr herunter, weil unreifes Obſt, wie bereits vorhin geſaget worden, einen rohen oder holzichten Geſchmack auch im Trocknen und Backen behålt.

Das Trocknen des Obſtes in dem Backofen und in der Obſtdarre iſt dem Trocknen an der Sonne vorzuziehen.

Da jede Schnitte des an der Sonne zu trocknenden Obſtes in die Hand genommen und an Fåden angereihet werden muß, ſo fållt das Můhſame dieſes Geſchåfftes alsbald in die Augen.

Aber auch die Langſamkeit des Trocknens an der Sonne machet dieſes Verfahren weniger vortheilhaft; daher man ſofort erkennen muß, daß das Abtrocknen des Obſtes in Backöfen und in Obſtdarren weit

hurti-

hurtiger von ſtatten gehe. Und deswegen bleibt das Trocknen des Obſtes an der Sonne ein Werk, das nur gleichſam im Kleinen betrieben werden muß.

Hierzu kömmt noch, daß in heißen Sommertagen, welche doch aber die bequemſten zum Trocknen des Obſtes an der Sonne ſind, das Obſt von fliegenden Inſecten gar ſehr angegriffen und öfters halb verzehret werde, welches dem ſüßen und ſaftigen Obſte insgemein am meiſten zu begegnen pfleget.

Wenn man große Obſtgärten hat, und deshalb vieles Obſt trocknen muß, ſo iſt das Trocknen des Obſtes in den Obſtdarren dem Trocknen in den Backöfen vorzuziehen.

Die Obſtdarren ſind überall bekannt, und man muß ſie bey ſtarkem Obſtgewinnſte den Backöfen zum Trocknen des Obſtes ſehr vorziehen, weil das Trocknen in ſolchen Darren weit geſchwinder und bequemer, als in den Backöfen, kann verrichtet werden.

Die Bequemlichkeit der Obſtdarren beſteht darinn, daß man überall zu dem Obſte kommen und nachſehen kann, wie und wo es am beſten trocknet. Man kann die Herden oder Bretter umwechſeln, und ſie dahin bringen, wo das Obſt mehr oder weniger Wärme haben ſoll, dergeſtalt, daß es weder zu wenig noch zu viel gedörret werde.

Aber auch die Obſtdarre hat hierinn den Vorzug vor dem Backofen, daß man ſein Obſt geſchwinder trocknen kann, da man in den größten Backöfen lange nicht halb ſo viel Obſt auf einmal abtrocknen kann, als es in den Obſtdarren geſchieht.

Endlich wird auch mehr Holz bey den Obſtdarren erſparet, wenn man nicht gelegentlich, nach dem Brodbacken, das Obſt in den Ofen bringen kann. Denn wenn

wenn der Backofen eigends zum Obſtbacken aufgeheizet werden muß, ſo gehöret dazu an die vier- bis ſechsmal mehr Holz, als zur Heizung einer Obſtdarre.

Hiernächſt kann man auch die Darren mit allerley Holz heizen. Wenn aber in den großen Backöſen, wie ſie gemeiniglich ſind, das Obſt von der erſten Einheizung nicht genug trocknet, ſo muß, wie unten mit mehrern geſaget werden ſoll, vor und neben dem Obſte noch Feuer angemachet, und das Trocknen damit vollendet werden. Vieler Orten hat man kein anderes als Nadelholz zur Feuerung. Dieſes aber machet ſodann das in dem Backofen zu trocknende Obſt gar leicht blakricht, welcher blakrichte Geſchmack hierauf nicht wieder vergeht.

Wenn aber doch viele keine große Obſtgärten haben, und daher keine Obſtdarre ſich anlegen können oder wollen, die allermeiſten Bauern aber ſich mit Backöſen behelfen, ſo ſoll umſtändlich gezeiget werden, wie das Obſt in ſelbigen gut zu trocknen ſey, damit es weder verbrenne, noch auch zu Anfange auslaufe und zuſammenbacke.

Die beſte Art des Obſttrocknens in den Backöfen.

Um Obſt in den gemeinen Dorfbacköfen zu trocknen, muß man auf dieſe zwey Puncte Acht geben: daß eines Theils das Obſt, wenn es in den Ofen kömmt, nicht über, ſondern neben einander zu liegen komme; andern Theils aber nicht im Anfange zu große Hitze ausſtehen müſſe.

Wird das zu trocknende Obſt über- und nicht neben einander geleget, es ſey auf Horden, oder auf dem bloßen Heerde, ſo wird die untere Seite des Obſtes allein, die obere aber nicht trocknen können, und

das Obſt zuſammenbacken. In der Mitte aber würde es bey ſolcher Lage nicht durchtrocknen, und wenn man ſolches Durchtrocknen durch Feuer erzwingen wollte, ſo würde die untere und obere Seite des Obſtes gar verbrennen. Wollte man aber, wie manche unwiſſende Hausmütter es thun, das ſo falſch eingelegte Obſt umrühren, ſo kann es entweder vermüſet, oder in größere Klumpen zuſammengerühret werden, welches hernach großen Zeitverluſt verurſachet, wenn man Stück für Stück wieder aus einander klauben ſoll.

Iſt die Hitze des Backofens aber gar zu groß, ſo machet ſie, daß das Obſt, beſonders die Pflaumen, auslaufen, am Heerde oder an den Horden anhacken, hierauf aber, wie es doch in der Folge geſchehen muß, nicht können umgerühret werden. **Unfehlerhaft getrocknetes Obſt muß weder verbrannt, noch durch Auslaufen aus ſeiner Form und um ſeine beſten Säfte gekommen ſeyn.**

Gemeines Obſt kann auf dem bloßen Heerde, das edle und geſchälte Obſt aber auf Horden getrocknet werden.

Man pfleget das Obſt gemeiniglich auch noch in **edles** oder **gemeines** einzutheilen. Unter dem **gemeinen** verſteht man ſolches, welches nur für den gemeinen Mann ſeyn ſoll. Dieſe Eintheilung iſt aber auch vom Steinobſte, und zwar nicht blos von Aprikoſen, Pfirſichen und Kirſchen, beſonders den ſüßen, ſondern auch von den Pflaumen, zu verſtehen, welche ſowohl wegen ihrer Größe, als auch beſſern Art des Trocknens, gleichfalls in edles und unedles Obſt zu unterſcheiden ſind.

Das gemeine Kernobſt wird nicht geſchälet, ſondern nur in Schnitte zertheilet. Das edle Obſt wird geſchä-

geſchälet, und entweder ganz gelaſſen, der Griebs oder das Saamenbehältniß aber mit einem Hohleiſen ausgeſtoßen, theils aber, wenn letzteres nicht geſchieht, zwar geſchälet, aber von dem Sterne an, bis an den Stängel, in vier oder noch mehrere Theile kreuzweis, und zwar dergeſtalt geſchnitten: daß die Aepfel oder Birnen, da die Schnitte nur bis nahe an den Stängel gehen, doch noch ganz bleiben, und nicht aus einander fallen. Dieſes Einſchneiden des edlen Obſtes bis gegen den Stängel zu ſoll aber dazu dienen, daß die Hitze beſſer durchdringen und das Obſt deſto leichter durchtrocknen könne. Inzwiſchen pfleget man auch nicht alles edle Kernobſt zu ſchälen, da auch vieles nur in Stücken zerſchnitten, und ungeſchält für den Tiſch des Mittelmannes gebacken wird; ob zwar nicht zu leugnen iſt, daß geſchältes trocknes Obſt den meiſten beſſer als das ungeſchälte ſchmecke. Wenn Birnen und Aepfel zu groß oder allzu dicke ſind, ſo wollen ſie nicht gut durchbacken, daher man ſie zwar ſchälet, aber doch in Stücken ſchneidet.

Das ſo genannte **gemeine Obſt** nun kann auf dem bloßen Heerde des Backofens aus einander geleget, und bey mäßiger Hitze getrocknet werden.

Das edle Obſt aber wird nicht gern auf dem bloßen Heerd, ſondern auf Horden, oder Bretter, in dem Ofen gebacken, damit es recht rein bleiben, und keine Aſche ſich anhängen könne.

Die Obſthorden ſind bekanntermaßen ein Geflechte von weidenen oder andern hölzernen Ruthen. Man muß ſie lieber, als durchbohrte Bretter, zum Obſttrocknen erwählen, indem ſie leichter in dem Ofen zu handhaben ſind: da das Obſt bereits außerhalb des Ofens aufgeleget, und darauf mit den Horden in den heißen Ofen hineingetragen wird, aus welchem die bedienenden Perſonen, um der Hitze willen, aufs geſchwindeſte

wieder

wieder herauseilen müſſen; weshalb die leichtern Horden zu ſolcher unumgänglichen Eilfertigkeit am bequemſten ſind.

Die Horden, welche mit Leiſten verſehen ſind, werden auch am beſten nicht auf den bloßen Heerd, ſondern auf untergelegte Stücken von Dachſteinen geſetzet, weil die Hitze des Heerdes ſodann nicht zu ſchnell auf das Obſt wirken, und es zum Auslaufen gleich bringen kann. Man hat bey dieſem Verfahren aber doch auch das rechte Maaß der Hitze in Acht zu nehmen, welche, wenn ſie zu groß iſt, doch das Obſt zum Auslaufen des Saftes oder zum Aufſpringen bringen kann; ob man ſchon bey den ſo etwas über den Heerd erhöheten Horden mehr Sicherheit hat, als wenn das Obſt auf dem bloßen Heerde liegt.

Das Trocknen des Obſtes in dem Backofen, wenn er noch heiß vom Brodbacken iſt.

Wenn Brod gebacken, und ſolches, nachdem es gahr geworden, aus dem Ofen herausgezogen iſt, ſo kann alſofort Obſt zum Trocknen hineingebracht werden.

Iſt des zu trocknenden Obſtes nicht viel, daß es ſehr dünne aus einander liegt, ſo kann man hoffen, daß das Obſt bey der vom Brodbacken zurückgebliebenen Hitze genugſam werde trocknen können, wenn zumal in dünne Stücken zerſchnittenes Kernobſt auf den bloßen Heerd iſt geleget worden.

Im Falle aber das Obſt nicht dünne, ſondern dicke neben einander liegt, ſo wird die vom Brodbacken noch da geweſene Hitze nicht zureichen, das Obſt zu trocknen.

Wird nun Obſt auf den bloßen Heerd dicke gebracht, um darauf zu trocknen, ſo muß man auf den zwey gegen einander überſtehenden Seiten, in der

Mitte des Backofens, von den Wänden an, einen mit Obſt unbelegten Raum laſſen; auf welchem Holz oder Reiſig geleget und verbrannt werden kann, um dadurch den Backofen aufs neue in etwas zu erhitzen. Jngleichen muß vorne an der Thüre des Backofens auch ein obſtleerer Raum gelaſſen werden, auf welchem ebenfalls Holz geleget und verbrannt werden kann. Damit aber theils das Obſt ſich mit dem nahe liegenden Holze und Kohlen nicht vermenge, oder die Glut das zunächſt liegende Obſt nicht verbrenne, ſo werden die zur Nachfeuerung gelaſſenen leeren Plätze mit Mauerſteinen, welche auf der hohen Kante ſtehen, als mit einer kleinen Mauer, umgeben.

Eine ſolche Nachfeuerung muß ein- oder mehrmal gemachet werden, wodurch der Backofen, deſſen Rauchlöcher und Thüre, wenn das Holz ausgebrannt iſt, wohl müſſen verſtopfet werden, ſo viel neue Hitze gewinnet, daß das Obſt gut getrocknet werden kann.

Wenn Nachfeuer in dem Backofen gemacht werden ſoll, ſo muß das Obſt, vornehmlich aber die Pflaumen, umgewendet werden, damit die zuvor geweſene untere Seite des zu trocknenden Obſtes die obere werde; denn dadurch wird das Trocknen deſſelben gefördert.

Das Trocknen des Obſtes in dem Backofen, wenn kein Brod darinnen gebacken worden.

Jſt kein Brod in dem Backofen gebacken worden, daß deſſen zurückgebliebene Hitze zum Trocknen des Obſtes noch genützt werden könnte; ſo muß der Ofen, wenn Obſt darinnen getrocknet werden ſoll, nicht ſo ſehr geheizet werden, als ob Brod darinnen gahr gebacken werden ſollte. Eine ſolche zum Brodbacken gehörige Hitze würde alles Obſt, auch auf Herden, verbrennen.

Es iſt daher das Heizen des Ofens zum Obſttrocknen ſo zu mäßigen, daß nur gerade ſo viel Holz zum Heizen genommen werde, damit keine größere Hitze des Ofens entſtehen könne, als ſie iſt, wenn das gahr gebackene Brod herausgenommen wird.

Vermeynet man nun, den Ofen fürs Obſt heiß genung zu haben, ſo wird er wie zum Brodbacken reine gekehret, und die Kohlen, wie auch bey dem Brodbacken auf den Dörfern geſchieht, auf die eine Seite unweit des Ofenlochs hingebracht, welche deßhalb in dem Ofen gelaſſen werden, damit ſie die Hitze des Ofens unterhalten mögen.

Was man in Anſehung des Nachfeuers vorhin geſaget hat, ſolches iſt auch hier zu bemerken.

Unter die Pflaumen, wenn ſie der Menge halber nicht auf Horden, ſondern auf dem Heerde gebacken werden ſollen, iſt es gut, Aſche zu haben, welche ausgeſtreuet oder über den Heerd umher kann geſiebet werden. Dieſe unter den Pflaumen befindliche Aſche dienet dazu, daß ſie nicht aufplatzen, den Saft auslaufen laſſen, und breit oder plattſchicht werden. So laſſen ſie ſich auch, wenn ſie ein wenig Aſche unter ſich haben, am bequemſten umwenden, welches nicht geſchehen könnte, wenn ſie auf dem ganz bloßem Heerde ausgelaufen und angebacken wären. Die Aſche leget ſich bey den nicht ausgelaufenen Pflaumen eben nicht an, und kann, wenn die Pflaumen getrocknet ſind, und Aſche bey ihrem Herausnehmen darunter gekommen iſt, mittelſt eines Siebes gar leicht wieder ausgeſichtet werden. Bleiben aber die Pflaumen von der Aſche weißlicht, ſo ſchadet ihnen ſolches nicht, indem ſie vor dem Kochen mit lauchlichtem aufgegoſſenem Waſſer vollends gereinigt werden; daß ſie ſodann in einer völlig ſchwarzen Farbe erſcheinen. Auch laſſen ſich ſolche Pflaumen länger aufbewahren, da ſie nicht ſo

frühe, als die auf Horden gebackenen von Milben angegriffen werden.

Wie iſt es anzufangen, daß die gebackenen Pflaumen nicht als gemeines ſondern als edles Obſt können gehalten und gegeſſen werden?

Gar ſelten finden wir in unſern Ländern, daß die gebackenen Pflaumen als edles Obſt ſollten angeſehen werden können; daher es denn auch gekommen iſt, daß ſolche von vornehmen Tafeln gleichſam verwieſen werden, und an ihrer ſtatt die Prunellen aus Frankreich eingeführet ſind, da wir doch unſre einheimiſche Pflaumen zu eben ſolcher Güte und gutem Geſchmacke bringen können. Die Hauptſache beruhet darauf: daß große, völlig reife, und keine madichten, kleinen, und nicht völlig reifen, Pflaumen ausgeſuchet und gebacken werden. Bisher nennt man faſt alles nur gebackene Pflaumen, und ſorget nicht recht dafür, daß dieſes Obſt auch ein edles, und den Prunellen gleiches Obſt ſeyn möge.

Unter edlen Pflaumen müſſen keine madichten gefunden werden.

Es iſt ſelten ein Pflaumenbaum, der nicht madichte Pflaumen haben ſollte. Aber man iſt ganz unbekümmert, ſolche von den guten Pflaumen zu trennen, und diejenigen, welche trocknes Obſt zum Verkaufe in die Städte bringen wollen, achten es für Schade, wenn ſie nicht alles, was Pflaumengeſtalt hat, zuſammenhalten, und ihr Maas damit füllen wollten. Denn wir halten bisher auf kein Sortiment von gebackenen Pflaumen, und dieſe werden überall nur als Pflaumen, gemeinhin auf einerley Fuße, bezahlet.

 Iſt

Iſt es wohl Wunder, daß gebackene Pflaumen auf vornehmen Tafeln ganz in keiner Achtung ſtehen, wenn ſo viele derſelben inwendig mit Maden oder Würmerexcrementen, ſtatt geſunden Fleiſches, angefüllet ſind, und ſich dem Munde durch den ganz krümelichten und zugleich ſaftloſen Geſchmack offenbaren? In einigen Jahren iſt das Obſt mehr wurmſtichicht oder madicht als in andern Jahren. Zuweilen kann der dritte Theil der Früchte eines Pflaumbaums beynahe voller Maden ſeyn.

Nach der gemeinen Art verfährt man ſo mit den Pflaumenbäumen, daß man, um Pflaumen zu backen, alle Früchte auf einmal abſchüttelt, wodurch gute und böſe unter einander kommen müſſen.

Die madichten Pflaumen ſitzen nicht ſo feſte an den Bäumen, als die übrigen. Dieſerhalb müßte man die Pflaumenbäume vorerſt ein wenig überſchütteln, damit die madichten Pflaumen alleine herunterkommen, die geſunden aber hängen bleiben.

Wenn die Pflaumenbäume eines Gartens einmal; im Falle aber, daß der Jahrgang mehr Maden als ſonſt mit ſich gebracht, zweymal an verſchiedenen Tagen, überſchüttelt werden: ſo muß man die auf ſolche Weiſe überkommenen madichten Pflaumen nun gar nicht zum Trocknen, ſondern höchſtens nur zum Kochen, verbrauchen.

Dieſe zu verkochenden madichten Pflaumen muß man aufſchneiden, und entweder Suppen oder Mus davon kochen. Bey den aufgeſchnittenen Pflaumen kann das von Maden Angegriffene und Verunreinigte mit dem Meſſer, ſo wie die Maden ſelbſt, weggenommen, oder wenn die Pflaumen ganz und gar von Maden verdorben und verzehret ſind, weggeworfen, und den Schweinen, Hühnern, Kalekuten und Enten vorgeworfen werden. Die Liebe zur Reinlichkeit muß

Haus-

Hausmüttern dieſes Verfahren anpreiſen, und was ihnen widerlich und ekelhaft iſt, müſſen ſie auch ihrem Nächſten nicht, er ſey bekannt oder unbekannt, unter dem Scheine einer guten geſunden Speiſe, in die Hände ſpielen.

Wenn Pflaumen edles Obſt ſeyn ſollen, ſo müſſen ſie auch nicht klein, ſondern von der möglichſten Größe ſeyn.

Es finden ſich Pflaumenbäume, welche ſo kleine Früchte haben, die nach dem Trocknen faſt nur Stein und Haut ſind.

In den Bauergärten wird der Pflaumenbaum nicht recht cultiviret, man läßt ihn von ſelbſt aufſchlagen; das heißt, die jungen Pflaumenbäume ſind Ausſchößlinge von den Wurzeln der alten oder größern Bäume, und ſo muß eine Hauptwurzel zwey, drey und mehrere Bäume ernähren; daher denn die Frucht nicht anders, als ſehr klein und mager, gerathen muß.

Der Pflaumenbaum in den Gärten der Vornehmern wird faſt nicht des Platzes werth gehalten, da dieſer Baum überall von ſelbſt wachſend, und als der häufigſte und allergemeinſte unter unſern Fruchtbäumen, angetroffen wird.

Vielmals iſt auch der Boden Schuld daran, daß der Pflaumenbaum keine anſehnliche Früchte tragen kann. Auf hohen und dürren Boden, oder in brennendem nicht feuchtem Sande, erwachſen die allerkleinſten Pflaumen, die öfters oben drein ganz bittern Geſchmackes ſind. In Grasgärten, die nicht umgegraben werden, geräth die Pflaume gemeiniglich auch nicht recht groß.

Man findet hie und da einen Pflaumenbaum neben andern Obſtbäumen auf Grabeland, oder einem Boden,

Boden, der umgegraben und zu Unterfrüchten cultiviret wird, an welchem man den Unterſchied, in Anſehung größerer Pflaumen, gar ſehr gewahr wird. Dieſe größern Pflaumen ſind nicht blos deshalb ſchöner, weil ſie größer ſind, ſondern ſie ſchmecken auch ungleich angenehmer, ſowohl in rohem als getrocknetem Zuſtande.

Von ungefähr hat man es hin und wieder geſehen, daß ein Haufen Miſt unter einem im Winkel ſtehenden Pflaumenbaume iſt hingebracht worden, um daſelbſt zu überliegen und kurz zu ſtocken; was für große Pflaumen ſind nicht auf ſolchem vorhin nicht geachteten Bäume von dem Dünger erwachſen!

Von ungefähr hat man es ferner geſehen, daß einem Pflaumenbaume die Zweige gar ſehr verhauen worden, um entweder einem andern Obſtbaume Luft zu machen, oder den Sonnenſtralen einen öffenen Durchgang wohin zu verſchaffen; welche große Pflaumen erwuchſen nicht auf dem ſo verhauenen Baume, da er nun ſeine Säfte in wenigere Aeſte und Zweige vertheilen durfte!

Von ungefähr wollte ein Lehrling das Oculiren oder Pfropfen probiren, und machte den Anfang mit einem ungeachteten jungen Pflaumenbaume. Die erſte Probe des Oculirens oder Pfropfens gerieth, und man ließ den Erſtling des gärtneriſchen Genies ſtehen und fortwachſen. Welche große Pflaumen brachte nicht der oculirte oder gepfropfte Pflaumenbaum! Faſt war die Frucht in der Größe eines Hühnereyes.

Wollten wir uns die Cultur des Pflaumenbaums eben ſo ſehr, als die Cultur andrer geachteter Obſtbäume, angelegen ſeyn laſſen: wie bald würde die Pflaume in Deutſchland aus ihrer bisherigen Verachtung heraus-

herauskommen, und ſich uns als edles Obſt völlig anpreiſen.

Ich kann einheimiſche Pflaumen aufzeigen, die im getrockneten Zuſtande alle Prunellen, in Anſehung der Größe, auch daher des guten Geſchmacks, übertreffen. Ich habe ſeit einigen Jahren viele davon in rohem Zuſtande manchen Obſteſſern als eine Seltenheit zugeſandt, welche mich verſichert, daß ſie ſolche groſze Pflaumen den Aprikoſen weit vorzögen. Und zu ſolcher Größe kann ein jeder, wenn er will, die Pflaumen erziehen, im Fall daß ſein Boden nicht zu ungünſtig iſt.

Edle Pflaumen ſind auch diejenigen, welche völlig reif ſind.

Es ſind oben drey Grade der Reiſe des Obſtes angegeben worden. Die angehende Reiſe, die völlige, und die höchſte Reiſe. Einiges Sommerkernobſt muß in der angehenden Reiſe abgenommen werden, wenn man es noch ein Paar Tage nach dem Abnehmen erhalten will. Einiges nimmt man in der völligen Reiſe, beſonders das ſäuerliche, vom Baume; da viele andre Sommerobſtarten alsdann zu ſüße ſchmecken, und ihre angenehme Schärſe verlohren haben.

Die Pflaumen ſchmecken in der völligen Reiſe am beſten, auch noch in der höchſten Reiſe, wenigſtens im letzten Grade der Reiſe getrocknet.

Die angehende Reiſe der Pflaumen iſt nicht, wenn ſie noch nicht ganz blau ſind, oder die grüne Farbe noch unter die blaue Farbe mit durchſpielet. Sie müſſen ſchon ganz blau ſeyn. Aber ſie ſind denn noch zu hart.

Ich weis es wohl, daß einigen die blauen Pflaumen dann im rohen Zuſtande am beſten ſchmecken,

wenn ſie noch nicht weich, ſondern noch hart ſind. Allein ſo gut dieſe Pflaumen in rohem Zuſtande vielen ſchmecken können, ſo ſchlecht werden ſie ihnen im getrockneten Zuſtande ſchmecken, wenn ſie mit denjenigen verglichen werden, welche in der völligen oder höchſten Reife ſind gebacken worden.

Es iſt wahr, daß die Pflaumen in den beyden letzten Graden der Reife ungleich ſüßer ſind, als bey der angehenden Reife. Allein es iſt doch nicht mit ihnen ſo, wie mit vielem Sommerkernobſte, welches beſonders im höchſten Grade der Reiſe mattſüße ſchmecket. In den zwey letzten Graden der Reife getrocknete Pflaumen nehmen gar keine widrige, ſondern eine ſehr angenehme Süßigkeit an, die noch eine gewiſſe Schärfe bey ſich führet. Und daß uns die Süßigkeit der getrockneten Pflaumen nicht ſtumpf ſchmecke, iſt ja daraus offenbar: weil wir die getrockneten Pflaumen, wenn ſie gekochet ſind und angerichtet werden, überall mit klein geſtoßenem Zucker überſtreuen.

Wenn die Pflaumen in ihrer angehenden Reife getrocknet werden, ſo werden ſie ſich beym Kochen noch etwas herbe und nicht ſaftig genug ſchmecken laſſen. Völlig reife und ſodann getrocknete Pflaumen werden im gekochten Zuſtande völlig im Munde zerfließen. Dagegen die in der angehenden Reife getrockneten und hernach gekochten Pflaumen nicht zerfließendes, ſondern mehr hartes oder zähes Fleiſch haben.

Die allerſchlechteſten Pflaumen aber ſind diejenigen, die beym Trocknen noch etwas grünes äußerlich an der Schale hatten. Dieſe werden beym Kochen äußerlich roth, ſind inwendig ſauer, und können, wenn ſie auch ſehr überzuckert werden, doch die Zähne ſehr ſtumpf machen. Es iſt ein Werk der Betrügerey, wenn ſolche nicht reife Pflaumen unter die reifen getrockneten vermenget, und hernach verkaufet werden.

Man

Man muß es aber überdem noch wiſſen, daß völlig reiſe Pflaumen, ungeachtet ſie im rohen Zuſtande vollſaftiger, als unreiſe Pflaumen ſind, ſich doch geſchwinder trocknen laſſen, indem ihr Fleiſch durch die Reiſe der Wirkung der Hitze mehr geöffnet iſt. Die Pflaumen in der höchſten Reiſe trocknen dieſerhalb am geſchwindeſten, und erſparen Holz und Mühe.

Ungeachtet man die Pflaumen zum Sommerobſte rechnen muß, ſo übertreffen ſie doch darinn das Sommerkernobſt, daß ſie noch einige Wochen, von ihrer angehenden Reiſe an bis zur höchſten Reiſe, ohne abzufallen, hängen bleiben. Ja die Pflaumen in der höchſten Reiſe, wenn ſie von Winden nicht getroffen werden, können auch noch einige Wochen am Baume feſte ſitzen, und um den Stiel ganz einſchrumpfen. Dieſe ſo eingeſchrumpfte Pflaumen haben, ſo zu ſagen, den vierten Theil ihres Weges zum Trocknen allbereits zurückgeleget.

Wenn man vor Obſtdiebereyen ſicher ſeyn kann, ſo muß man mit den Pflaumen, wegen ihrer Dauer an den Bäumen, eben ſo ſehr nicht zum Trocknen eilen, da ſie ſich, wie geſaget, durch das längere Hängen an den Bäumen zum Trocknen immer geſchickter machen, und dadurch an ihrem guten Geſchmacke gar nicht verlieren. Nicht nur das Trocknen ſolcher ſo lange an den Bäumen gelaſſenen Pflaumen geht geſchwinder von ſtatten, ſondern auch das Schütteln derſelben. Denn je reiſer das Obſt iſt, deſto leichter fällt es beym Schütteln der Bäume. Dieſes iſt aber mehr von großen Pflaumen zu verſtehen; denn von den kleinen und magern ſieht man immer welche nach dem ſtärkſten Schütteln hängen bleiben, welche ſich nur durch Abſchlagen mit Stöcken oder Stangen von dem Baume trennen laſſen.

Fallen aber viele Regen zur Zeit der völligen Pflaumenreiſe ein, ſo muß man ſich in die Zeit ſchicken; weil die reiſen Pflaumen alsdann ſehr aufberſten. Wenn ſie vom vielen Regen aber aufgeberſten ſind, ſo fallen ſie entweder von ſelbſt ab, oder ſie faulen an den Bäumen gar an. In dieſen Umſtänden muß man nun freylich mit den Pflaumen zum Trocknen eilen, und dieſe, etwa durchs Verfaulen derſelben an den Bäumen nicht Schaden zu leiden, mehr als einmal überſchütteln, um die angeborſtenen Pflaumen herunter zu bringen, und ſolche von den ganzen abzuſondern. Denn die ſo vom Regen aufgeſprungene Pflaumen ſind nun nur unter das gemeine Obſt zu rechnen, und werden am beſten zum Pflaumenmus angewendet.

Wenn die Pflaumen den ſo genannten Prunellen gleich kommen ſollen, ſo müſſen ſie geſchälet und darauf getrocknet werden.

Die ſo genannte **Brignolerpflaume**, die auch unter uns hin und wieder in vornehmen Gärten cultiviret wird, iſt eine große eyförmichte, gelblichte, mit roth untermiſchte Frucht, deren Fleiſch gelb, trocken und von köſtlichem Geſchmacke iſt. Man hält dieſe Pflaume für die eigentliche Prunelle, welche geſchält, und vom Kerne entnommen, getrocknet, aus Frankreich in Körben oder Käſten, als Kaufmannsgut, verſendet wird.

Schon können wir unſre unabgeſchälte, recht groß und völlig reif gewordene, getrocknete Pflaumen unter das edle Obſt vollkommen rechnen; wie ſich denn viele vornehme Landwirthe an ſolchen völlig begnügen, und ſie den geſchälten Pflaumen, auch den eigentlichen franzöſiſchen Prunellen, ſogar vorziehen. Indeſſen ſetzen wir doch unſre einheimiſche Pflaumen mehr in Achtung,

wenn

wenn wir ſie von der Haut entledigen, und ſie völlig den eigentlichen Prunellen dadurch gleich machen.

Es iſt aber rathſamer, die Haut den Pflaumen abzuziehen, als ſolche abzuſchälen. Denn man mag ſich noch ſo eines ſcharfen Meſſers zum Abſchälen bedienen, ſo kann es doch nicht ſo genau geſchehen, daß der Gang des Meſſers, in gewiſſen Stufen gleichſam, auf der Oberfläche der Frucht nicht ſichtbar bleiben ſollte. Es läßt natürlicher und ſchöner, wenn kein Meſſerſchnitt den Pflaumen anzuſehen iſt.

Man hat zwey Wege, den Pflaumen die blaue Haut abzuziehen. Entweder man begießt ſie mit heißem Waſſer, oder man läßt ſie ein Paar Tage im Hauſe auf dem Strohe liegen, daß ſie ein wenig enwelken, wodurch ſie geſchickt werden, die Haut fahren zu laſſen. Dieſer letzte Weg iſt der beſte, denn er machet die Pflaumen zugleich um etwas geſchickter, geſchwinder zu trocknen, auch die Steine ſich deſto beſſer auslöſen zu laſſen.

Wenn aber die Pflaumen in ihrer höchſten Reife am Baume ſich befinden, ſo darf man ſie gar nicht, durch ein vorgängiges Lager, zum Abziehen der Haut geſchickt machen, da ſie es nun ſchon am Baume geworden ſind. Man kann ſie dann, wie ſie vom Baume kommen, zur Hand nehmen und enthäuten.

Das Abziehen der Haut von den Pflaumen muß noch vor dem Aufſchneiden der Frucht, zur Herausnehmung des Steins, geſchehen. Denn die aufgeſchnittenen Pflaumen laſſen ſich zu ſolchem Geſchäffte gar nicht bequem behandeln oder rein abziehen. Man zerreißt ihnen, außer der dazu erforderten Langwierigkeit des Enthäutens, auch das Fleiſch, welches aber über und über ganz und unzerriſſen ſeyn muß.

Um das Abziehen der Haut ſowohl geſchwinde als bequem zu verrichten, muß man ein kleines ſcharfes

Meſſer

Meſſer zu Hülfe nehmen, mit welchem man an einem Orte, etwa da, wo der Stiel geſeſſen, einen gar nicht tiefen Einſchnitt, zur Gewinnung der erſten Haut, machen muß. Hierzu ſchicken ſich nun die kleinen Oculirmeſſer, die oben, ſtatt der Spitze, eine völlig runde Schärfe haben, am allerbeſten. Sobald man mit der Ründung des Meſſers ein wenig von der Haut angeſchnitten, wird die Spitze des Zeigefingers auf der einen Seite der Meſſerklinge in ihrer Fläche, auf der andern Seite aber der Daumen gegengeſetzet, welcher Handgriff das Abziehen der Haut auf das allergeſchwindeſte fördert.

Zu einheimiſchen Prunellen muß man Pflaumen erwählen, deren Steine ſich von ſelbſt vom Fleiſche ablöſen.

Auch unter unſern größten Pflaumen findet ſich dennoch eine Art, deren Stein mit dem Fleiſche genau vereiniget iſt, und, wenn er mit Gewalt herausgeriſſen wird, einen Theil des Fleiſches mit fortreißt und an ſich behält. Die Franzoſen nennen dieſe Art Pflaumen Prunes; diejenigen Pflaumen aber, deren Stein keinen Zuſammenhang mit dem Fleiſche hat, ſondern nur los darinn liegt, Mirabelles. Unſre ordinaire Pflaumen aber könnten wir auch ſo eintheilen, um den Zuſammenhang oder Nichtzuſammenhang des Steins mit dem Fleiſche unterſcheidend zu benennen.

Wir haben auch in den heißen Jahren, da ſich ſonſt, wie in dem gegenwärtigen, die Pflaumenſteine früher als ſonſt vom Fleiſche löſen, dennoch auch die Bäume mit großen Pflaumen, die nicht mirabellenartig ſind. Dieſe ſind nun nicht gut zu Prunellen. Denn außerdem, daß erſtlich ſehr vieles Fleiſch beym Ausſchneiden verloren geht; ſo iſt es andern Theils

zu

zu langwierig und unförderſam, wenn jeder Pflaume der Stein ausgeſchnitten wird. Die abgehäutete Pflaume muß auch überdem noch von dem Ausſchneiden des Steins einen zu ſtarken Druck in den Händen ausſtehen, wovon vieler Saft aus der Frucht ausläuft und verloren geht. Man muß dieſe Art Pflaumen lieber backen, und ſeine Bäume kennen, auch bey Anpflanzung junger Pflaumenbäume einzig und allein auf mirabellenartige halten, indem die Frucht dieſer letztern auch im getrockneten Zuſtande der entgegenſtehenden Art annoch vorzuziehen iſt; da letztere überdem noch, wenn ſie trocken und gekochet ſind, das Fleiſch vom Steine unter den Zähnen nicht geſchwinde genug loslaſſen.

Das Trocknen einheimiſcher Prunellen.

Die abgehäuteten und von Steinen entledigten **Prunellen** werden auf Herden in der Obſtdarre am beſten getrocknet. Es kann aber auch in dem Backofen geſchehen, nur müſſen ſie auch hier nicht auf dem bloßen Heerde, ſondern ſchlechterdings auf Herden liegen.

Und wie oben von der Mäßigung der Hitze beym Obſtbacken iſt geſaget worden, daß ſolche zu Anfange mehr gelinde als ſtrenge ſeyn ſoll, ſo muß dieſes beſonders in Anſehung der Prunellen beobachtet werden. Denn ob ſie ſchon ohne Haut ſind, und daher nicht aufberſten können, ſo kann die erſte übermäßige Hitze ihren Saft auslaufend, und das Fleiſch an dem Holze der Herden anbackend machen, daß man ſie nachher mit Gewalt los- und entzweyreißen muß.

Man hat daher bey keiner Art des zu trocknenden Obſtes, in Anſehung der Mäßigung der Hitze, mehr Vorſicht nöthig, als beym Trocknen der Prunellen, Das richtige Verfahren kann daher kein anderes ſeyn.

als die erſte Hitze die gelindeſte ſeyn laſſen, damit die ſo ſaftvollen Prunellen erſt anwelken, und ſtatt der abgenommenen blauen Haut, ſo zu ſagen, erſt eine neue Bedeckung des Inwendigen gewinnen; wodurch die Säfte eingehüllet, und nach und nach zur Ausdünſtung der Feuchtigkeit ſo gebracht werden, daß das Reſinöſe des Saftes doch zurück in der Frucht bleiben müſſe. Nach dem Trocknen aber werden die Pflaumen gemeiniglich in Schachteln mit dazwiſchen geſtreutem Zucker auf eben die Art eingepackt, als ſolches mit den franzöſiſchen Prunellen gewöhnlich geſchiehet.

Das aus der Obſtdarre oder aus dem Backofen herausgenommene noch warme Obſt muß nicht gleich in die Aufbewahrungsgefäße gebracht werden.

Cuniberta war gar nicht minderjährig, als ſie mit dem Eheſtande ihre Hauswirthſchaft antrat. Sie bedünkte ſich in dem Hauſe ihrer Aeltern von der Haushaltungskunſt ſo viel gefaßt zu haben, daß ſie über keinen Wirthſchaftsartikel mehr nachzufragen nöthig habe. Sie fand an dem neuen Orte ihres Aufenthalts einen ſtarken Obſtgewinnſt, welchen ſie durch das Trocknen der Pflaumen, die das meiſte Obſt ausmachten, beſonders zu nützen, und, bey der damaligen Wohlfeilheit, in theuren Obſtzeiten erſt an den Verkauf ihres trocknen Obſtes zu gehen dachte. Der Gedanke war an und für ſich ſehr haushälteriſch. Sie wußte aber bey dem allen dieſes einige nur nicht, daß das noch nicht völlig erkaltete getrocknete Obſt nicht eingeſchloſſen werden müſſe. Sie fand in dem Hauſe ihres Mannes ſehr große Kaſten, welche ſie zur Verwahrung des trocknen Obſtes ſich auserſehen hatte. So

wie

wie eine Darre das Obſt mochte getrocknet haben, ſo ward es abgenommen und in die Kaſten geſchüttet, und damit fortgefahren, bis ſie ganz vollgefüllt und verſchloſſen wurden. Und wer war froher als Cuniberta, die von vier Wiſpeln grüner Pflaumen einen Wiſpel getrockneter in ihrem Beſchluſſe zu haben vermeynte. Freudenvoll berichtete ſie ihren Pflaumenvorrath ihrer Mutter um ſo lieber, als bey ihren Aeltern kein ſo ſtarker Obſtbau war, und ſo große Vorräthe von gebackenem Obſte bey ihnen nicht zuſammengebracht werden konnten.

Zu Ausgange des Novembers ward Cuniberta von ihrer Mutter beſucht, und erſtere lebte in Freuden, als ſie letzterer ihre Vorräthe von Dauerſpeiſen zeigen konnte. Nun kam die Reihe an die Pflaumen; ein Kaſten ward losgeſchloſſen. Das Schloß öffnete ſich, aber der Deckel wollte nicht aufgehen, er war zugequollen. Man gieng noch zu einem andern, dritten und vierten Kaſten; alle zugequollen. Man nahm ein Beil, und bog damit einen Kaſten auf. Und was erſchien? Pflaumen? Nein! Ein zuſammenhängender grüner Schimmel war die Oberfläche, und verhüllete die Früchte. Man griff herunter nach der Mitte des Kaſtens. Nichts als Schimmel und Schimmelgeruch. Es ward eine Schüſſel voll Pflaumen herausgeklaubet, um ſie mit heißem Waſſer abzubrühen, und ihren Geſchmack zu verſuchen, ob etwa die Pflaumen, wenigſtens für den Geſindetiſch, noch brauchbar wären. Aber man koſtete nichts als Bitterkeit und Schimmel. Meine Tochter! ſprach die Mutter, dieſe Begebenheit machet dich bey dem Geſinde lächerlich, dem du bisher noch keine gebackene Pflaumen haſt kochen und auf den Tiſch geben wollen. Laß eine verſchwiegene alte Frau kommen, wenn kein Geſinde im Hauſe iſt, und alle dieſe verdorbene Pflaumen irgend-

wo eingraben, daß kein Menſch davon Wiſſenſchaft bekomme. Es ward aber die Geſchichte dennoch verrathen. Cuniberta hatte keine Freunde des Orts unter dem gemeinen Manne, weil ſie überall durch kargende Erſparniſſe anſtieß, und es noch nicht einſahe, daß durch gute häusliche Einrichtungen mehr ausgerichtet, und das Hauswesen beſſer und gründlicher dadurch empor gebracht werden könne.

Das gebackene Obſt muß zuerſt an einen trockenen Ort ganz frey hingeleget werden, damit es erkalte. Aber auch das kalt aus dem Darrofen oder Backofen genommene trockene Obſt muß gleichfalls noch nicht verſchloſſen, ſondern erſt einige Tage frey liegen. Denn es entblößt ſich noch erſt, und dünſtet aus. Die verhinderte Ausdünſtung des kalten trocknen Obſtes, durch Verſchließung oder Einpackung deſſelben, würde es eben ſo ſchimmelnd machen. Man geht am ſicherſten, wenn alles getrocknete Obſt in einer trocknen Kammer an die ſechs bis acht Tage auf den Boden, wenn zuvor Tücher untergelegt werden, ausgeſchüttet und dünne ausgebreitet wird.

Im Falle aber, daß das aus den Oefen gekommene warme Obſt noch nicht ſeine erforderliche Trockenheit, weil etwa wieder friſches Obſt auf die Darren oder den Heerd gebracht werden ſollen, erlanget hätte: ſo kann man es, wenn es noch ganz warm iſt, in Körben oder Kiepen zuſammengeſchüttet, auf der Kammer ſtehen laſſen. Hiedurch wird die Wärme des Obſtes noch zuſammengehalten, und man wird finden, daß es, nach vergangener Wärme, ſich noch unter einander mehr wird ausgetrocknet, aber doch nicht geſchwitzet haben, weil die Körbe offen ſind, und die Luft hinzu laſſen. Man thut aber ſodann wohl, wenn man das Obſt auf ſolche Weiſe nun noch genugſam nachgetrocknet findet, ſolches auch hierauf auszuſchütten, und vor

dem Einſchließen oder Einpacken noch einige Tage frey liegen zu laſſen.

Sehr oft kann man in der Nothwendigkeit ſeyn, weil vieles Obſt hinter einander weg getrocknet, und deſſen Verderben zuvor gekommen werden ſoll, daß man, aus Mangel mehrerer Gelegenheit, das Obſt nicht ſo lange in dem Ofen liegen laſſen darf, bis es ſeine gehörige Trockenheit erreicht habe. In dieſem Falle muß man das Obſt, das doch über die Hälfte ſeiner Trockenheit gekommen ſeyn ſoll, ganz dünne auf dem Boden einer Kammer ausbreiten; und ſobald man wegen des andern friſchen Obſtes dazu kommen kann, es wieder in den Ofen bringen, damit es zur völligen Trockenheit gebracht werde.

Das Maaß des getrockneten Obſtes im Verhältniß gegen das Maaß des grünen Obſtes.

Wenn das getrocknete Obſt, nachdem es nach obiger Vorſchrift ſeine Zeit noch in freyer Luft ausgelegen, nun in die Aufbewahrungsgefäße eingeſchüttet werden ſoll: ſo iſt es nicht genug, ſolches durchzumeſſen, um zu wiſſen und anzuſchreiben, wie vielen Vorrath von gebackenem Obſte, den Scheffeln nach, man zuſammen gebracht habe: ſondern man muß es auch wiſſen, wie viel getrocknetes Obſt von einem gewiſſen Maaße grünen Obſtes erhalten werden könne.

Es muß einer Hauswirthin dieſes zu wiſſen angelegen ſeyn, da ſie, beſage des erſten Bandes der Hausmutter, ihren Ueberſchlag machen ſoll, wie vielen Vorrath von Dauerſpeiſen allerley Art ſie in ihrer Vorrathskammer zuſammenzubringen habe, um auf ſo und ſo viel Zeit, nach Erforderniß ihrer Conſumtion, damit auszukommen. Es iſt aber auch gut, gedachtes Verhältniß des Maaßes des grünen und

trocknen Obſtes gegen einander voraus zu kennen; wenn man ſowohl grünes als trocknes Obſt zu verkaufen Gelegenheit hat. Hier wird es denn immer die Hauptfrage ſeyn: welches bringt mehr ein, der Verkauf des grünen oder des trocknen Obſtes?

Dieſe Wirthſchaftsfrage kann man ſich nicht beantworten, wenn man nicht weis, daß das grüne Obſt durch das Trocknen ſich ſehr dem Maaße nach vermindere; dergeſtalt, daß z. E. aus einem Scheffel grüner reifer Pflaumen nur ein Viertelſcheffel, oder vier Mätzen, getrockneter erhalten werden. Wenn daher der Scheffel grüner reifer Pflaumen für ſechszehen Groſchen, die Mätze gebackener Pflaumen aber nur für vier Groſchen könnte verkaufet werden, ſo hätte man bey dem trockenen Obſte den offenbarſten Schaden. Denn vier Mätzen grüne Pflaumen galten vier Groſchen. Eine Mätze gebackener Pflaumen iſt aber aus vier Mätzen grüner Pflaumen, alſo vier Groſchen aus vier Groſchen, entſtanden. Bey ſolchem Preiſe ſind weder Holz noch Mühe zur Trocknung der Pflaumen in Rechnung gekommen. Wenn aber die Mätze gebackener Pflaumen mit ſechs bis acht Groſchen bezahlet wird, dann iſt Profit dabey, kein grünes, ſondern trockenes Obſt zu verkaufen.

Eben dieſe Wiſſenſchaft muß auch dazu dienen, daß man einen richtigen Ueberſchlag machen könne, wenn in theuren Obſtjahren das grüne Obſt einen ſehr hohen Preis hat, ob man dann nicht beſſer thue, ſein Obſt grün zu verkaufen. In einer gewiſſen Gegend, unweit einer großen Stadt, war einſt ein ſo geringer Obſtgewinnſt, daß die Mätze grüner Pflaumen mit drey Groſchen bezahlet ward. Denn in großen Städten will man immer gern die Jahreszeit mitmachen, und man bezahlet daſelbſt das grüne Obſt im höchſten Preiſe; weil man doch kein Jahr durchleben will,

ohne

ohne dieſe oder jene Art von Früchten gegeſſen zu haben. Sophonisbe thut in Sammlung und Aufbewahrung trockner Speiſevorräthe immer zu viel, wenn viele andere zu wenig thun. Ihr Garten hatte in dem Jahre, nebſt einigen andern des Orts, keinen Mißwachs an Pflaumen. Sie hatte noch vom vorigen Jahre Vorräthe von getrocknetem Obſte, welche für ihre Haushaltung noch einige Jahre lang zureichen konnten. Nun hätte ſie ihre grüne Pflaumen, die Mätze für drey Groſchen, verkaufen ſollen. Aus nicht recht verſtandenen Wirthſchaftsgründen aber ſagte ſie: ich verkaufe meine Pflaumen nicht, ich backe ſie alle, wer weis, ob künftiges Jahr welche gerathen. Ihre Abſicht war alſo, die getrockneten Pflaumen nicht zu verkaufen. Allein die Mätze trockner Pflaumen ward mit acht Groſchen bezahlet, und ſie würden weit theurer geworden ſeyn, wenn nicht eine ſtarke Zufuhre aus fernen Gegenden den Preis herunter gehalten hätte. Acht Groſchen für die Mätze trockner Pflaumen war ihr aber ein ſtarker Reiz, von ſolchem Preiſe zu profitiren. Sie verkaufte alſo in ſolchem Preiſe ihre gebackenen Pflaumen, und gedachte, wer weis was? gewonnen zu haben. Würde ſie ſich wohl ſo ſehr geſchadet und verrechnet haben, wenn ſie das Verhältniß des Maaßes von grünem und trocknem Obſte verſtanden hätte? Im Grunde verlor ſie mehr als vier Groſchen an jeder Mätze getrockneter Pflaumen.

Die Aufbewahrung des gebackenen Obſtes.

Das Aufbewahren des getrockneten Obſtes kann in Kaſten und Tonnen geſchehen. Wenn man aber Tonnen dazu nehmen will, ſo muß man ſich der Salztonnen enthalten; weil ſie wegen des eingezogenen Salzes am Holze immer feuchte ſind, und mit ſolcher

Feuchtigkeit dem Obſte Verderben zuziehen können. Hat man aber andre oben offene Tonnen erwählet, ſo müſſen ſie oberwärts mit Deckeln, die genau anpaſſen, zugeleget werden, damit die Mäuſe keinen Eingang finden, und entweder das Obſt, welches ſie gerne thun, ausſchroten, oder mit ihrem Urin verunreinigen. Trocknes, von Mäuſeurin verunreinigtes Obſt läßt den Urin der Mäuſe beym Kochen gar ſehr ſchmecken, weshalb man ſolches Uebel durch Verſchließung oder Verdeckung der Aufbewahrungsgefäße abwenden muß. Auch kann man das edle trockne Obſt wohl in Beuteln von Leinewand aufbewahren, und dieſe ſo hoch aufhängen, daß die Mäuſe nicht dazu kommen mögen.

Die Aufbewahrungsgefäße des trocknen Obſtes müſſen nicht in dem Keller, oder in einem feuchten Gewölbe, ſtehen. Denn alle Feuchtigkeit iſt der Dauer des trocknen Obſtes ſchädlich. Man muß ſie daher auf dem Boden in die trockendſten Kammern allein hinſtellen.

Gut getrocknetes Obſt muß an die drey bis vier Jahre dauern. Zuletzt können Milben darein kommen. Bemerkte man aber die Annäherung der Milben, und fände es ſeinen Vortheilen angemeſſen, das trockne Obſt noch länger daurend zu erhalten, ſo müßte es wieder in den warmen Ofen gebracht, und hiedurch die Milben nebſt ihrem Saamen getödtet werden. Es iſt aber alsdann rathſam, wenn man einmal Milben verſpüret gehabt, das Obſt über ein Jahr lang weiter nicht mehr aufzubewahren.

Das Muskochen.

Nächſtdem daß die Baumfrüchte durch das Trocknen zur Dauerſpeiſe geſchickt werden, kann man auch von einigen Mus kochen, welches ſowohl Zeitſpeiſe, als

als auch vornehmlich Dauerſpeiſe, ſeyn kann. Die Baumfrüchte aber, die in der Haushaltung als Mus zur Speiſe gekochet werden, ſind: Kirſchen, Hollunder und Pflaumen.

1) Das Kirſchmus.

Zum Kirſchmus, in ſo fern es zur Speiſe und nicht zum Tranke gebrauchet werden ſoll, nimmt man nur die gemeinen ſauren Kirſchen, welche von ihren Stielen befreyet worden.

Wenn dieſe Kirſchen in dem Keſſel übers Feuer gebracht ſind, ſo müſſen ſie, beſonders auf dem Boden des Keſſels, mit einer langen hölzernen Kelle umgerühret, und ihr Anbrennen dadurch verhindert werden.

Sind die Kirſchen durch- und entzweygekochet, ſo werden ſie durch einen Durchſchlag oder Drathſieb über ein Gefäß durchgedrücket oder durchgerieben, daß Saft und Fleiſch durchgehe, die Steine aber zurückgelaſſen werden.

Das ſo durchgetriebene Mus muß nun unter ſtetem Umrühren in dem Keſſel wieder aufkochen, bis es die gewöhnliche Steiſe eines Dauermuſes erlanget hat.

Diejenigen Landleute, welche das Kirſchmus zum Verkaufe in die Stadt bringen, pflegen es nicht zu würzen. Der Mittelmann auf dem Lande aber pfleget wohl, zum eigenen Tiſchgebrauche, unter ſolches Mus, beym Dickekochen deſſelben, Zimmet, Negelein, Zucker u. ſ. w. zu thun; wiewohl auch von andern im Mittelſtande dergleichen nicht geſchieht. Denn das Kirſchmus wird erſt bey jedesmaligem Tiſch- oder Speiſegebrauche nach Belieben gewürzet.

Iſt das Kirſchmus ſteif genug gekochet, ſo kann es zur Dauer in Gläſer und Gefäßen von Steingut auf-

aufbewahret werden. Es wird aber mit Zucker verſüßet, und wie das Pflaumenmus aufs Brod oder Semmel geſtrichen und gegeſſen; oder zu Tunken, Saucen an Speiſen und zur Füllung der Torten und mancherley andern Backwerke angewendet; wie ſolches im zweyten Theile des erſten Bandes, und im erſten Theile des zweyten Bandes der Hausmutter iſt berühret worden.

2) Das Hollundermus, Fliedermus.

Das Kirſchmus iſt gemeiniglich nur für den Tiſch des Mittelmannes, ſo wie das Hellundermus nur allein, in ſo fern es nämlich Zeitſpeiſe iſt, für den Tiſch des Geſindes und des geringen Landmannes bereitet wird.

Man kann das Hellundermus nur als eine Zeitſpeiſe kochen, und ſolches, wie wirklich in vielen Gegenden geſchieht, als eine Zeitſpeiſe, im Gegenſatz des Dauermuſes, dem Geſinde zum Zubrod geben.

Recht reifer und ſchwarz gewordener Hellunder wird mit den Stängeln abgepflückt, ein Keſſel oder anderes Gefäß an die Erde, und ein Sieb darüber geſetzt. Ueber dieſes Sieb wird eine Handvoll Hellunder oder Flieder nach der andern mit beyden Händen ausgedrückt. Das Sieb dienet dazu, daß es zwar den Saft in das untergeſetzte Geſchirr fließen, aber keine Hülſen oder Stängel durchgehen laſſe. Andere kommen kürzer und beſſer zum Zweck, wenn ſie die reifen Fliederbeeren nicht auspreſſen, ſondern, wie ſie ſind, zu Mus kochen laſſen.

Dieſer ſo ausgepreßte Fliederſaft wird unter ſtetem Umrühren in einem Keſſel gekochet, ſeines weißes Roggenmehl aber mit untergerühret und mitgekochet, und er wird vom Feuer genommen, wenn er noch etwas flüßig iſt. Denn dieſes Mus darf nicht ſo ſteif ſeyn,

ſeyn, wie das Dauermus, da es ſogleich verſpeiſet werden ſoll.

Es dauret aber dieſes ſo zu nennende Zeitmus nicht länger, als etwa vierzehen Tage, nach welcher Zeit es zu gähren und zu ſchimmeln anfängt.

Da aber der Hellunder im reifen Zuſtande von den Bäumen nicht alsbald abfällt, und daran ſo lange ſitzet, bis es friert, (der Froſt verdirbt ihn, und macht ihn abfallend, auch ſtarker Wind reißt die Hellunderbeeren ab, wenn die Bäume keinen Schutz wider ihn haben,) ſo kann man nach und nach von den Hollunderbäumen neues Zeitmus kochen.

Wo dieſes Hollundermus als ein ſehr geſundes ſubſidiariſches Zubrod bey der Geſindeſpeiſung eingeführet iſt, und man ſollte es in mehreren Gegenden einführen, weil das daran gewöhnte Geſinde es ſo gern als das Pflaumenmus ißt: da muß man auf die Vermehrung des Hollunderbaums ſehr halten. Denn er kömmt leicht fort, und iſt unter allen Fruchtbäumen am allerſeltenſten dem Mißwachſe unterworfen. Man ſieht öfters in der ganzen Gegend keine Pflaumen, und der Fliederbaum biegt unter der Laſt ſeiner Früchte. Gelegentlich aber erinnert man hierbey der angerathenen mehrern Anpflanzung des Hollunderbaums, daß man nicht, durch du Hamels und Millers Verſicherungen verleitet, den Hollunderbaum dahin pflanze, wo ihn das Vieh antaſten kann. Schon Oelhafen hat dieſen beyden Männern widerſprochen, welche behaupten wollen: daß das Vieh die Hollunderblätter nicht berühre, und rathen daher, ſolchen in die Luſtwälder und andere Oerter zu pflanzen, wo man das Vieh abhalten will. Bey mir wird alle Tage das Gegentheil hievon geſehen.

Soll aber das Hollundermus keine Zeitſpeiſe, ſondern ein Dauermus werden, ſo muß der aus den Hol-

lunderbeeren ausgepreßte Saft recht dicke eingekochet werden. Es iſt bekannt, daß dieſes Hollundermus eine gemeine Hausarzney des geringen Landmannes ſey. Der neue Schauplatz der Natur ſaget aber von den Tugenden des Hollundermuſes, daß es kräftiglich zertheile, das Stockende beweglich mache, und Schweiß und Urin vermehre. Es dienet nicht nur wegen ſeiner ſeifenartigen Miſchung bey langwierigen, ſondern auch, wegen des ſäuerlichen Weſens, bey hitzigen Krankheiten: indem es der Fäulniß kräftig widerſteht, das Blut und die übrigen Säfte reiniget, und alles Schädliche ausführet.

3) Das Pflaumenmus.

Das Pflaumenmus wird entweder mit Hollunderſaft oder ohne ſolchen gekochet. Das erſtere geſchieht mehr, als das letztere, wenn es vornehmlich für den Tiſch des Mittelmannes beſtimmt ſeyn ſoll. Denn ohne Hollunderſaft hat das Pflaumenmus eine röthlichte matte Farbe; aber von dem mitgekochten Hollunderſafte nimmt es eine recht dunkelſchwarze glänzende Farbe an. So pfleget auch das mit Hollunderſaft gekochte Pflaumenmus länger zu dauern. Wo man vieles Kirſchmus kochen kann, da pfleget man auch wohl ſelbiges, ſtatt des Hollunderſaftes, unter das Pflaumenmus beym Kochen mit unterzurühren. Man wird hier die Bereitung des Pflaumenmuſes mit Hollunderſaft beſchreiben, weil man, falls man dieſe weis, auch die Bereitungsart des Muſes ohne Hollunderſaft verſteht.

Der durch ein Sieb ohne Hülſen und Stielen rein gelaufene Fliederſaft muß eine Stunde vorher allein gekochet und abgeſchäumet werden.

Zu

Zu dem gekochten Fliederſaft werden die Pflaumen, welche zuvor aufgeſchnitten und die Steine herausgenommen worden, hinzugeſchüttet. Sie müſſen beſtändig umgerühret werden, wenn ſie nicht auf dem Boden des Keſſels alsbald anbrennen ſollen. Läßt man die von den Stielen abgepflückten Hollunderbeeren in einem meſſingenen Keſſel ſo ſcharf heiß werden, daß ſie aufſpringen, ſo läßt ſich der Fliederſaft deſto leichter durch den leinenen Beutel ausdrücken, daß man ihn ſodann alsbald zu den Pflaumen hinzugießen kann.

Ein eingemauerter feſt ſtehender Keſſel, dergleichen man gemeiniglich Mauerkeſſel heißt, ſchickt ſich am beſten zum Muskochen, indem an die ſechs bis ſieben Stunden gerühret werden muß, als ſo lange das Muskochen gemeiniglich dauren kann. Ein auf dem Dreyfuße kochender Keſſel machet theils, daß das Umrühren unbequemer und unſicherer iſt, theils, daß das bloße Feuer die rührende Perſon gar ſehr erhitzet.

Zum Umrühren des Muſes, welches gar nicht aufhören muß, ſo lange daſſelbe in dem Keſſel iſt, muß man ein ſehr langes Rührholz haben. Es wird gemeiniglich eine Muskelle genannt; hat aber keine Aushöhlung, wie die eigentlichen Kellen, ſondern iſt unten auf beyden Seiten flach, wo es eine Art des Spatels, jedoch ohne Spitze, vorſtellet; damit dieſer in einer gleichen Breite aufhörende Spatel das Mus von dem Boden auf- und abrühren und das Anhacken und darauf folgende Anbrennen verhindern möge. Dieſe Muskelle muß hiernächſt einen recht langen Stiel haben, weil theils mit einem kurzen Stiele die beyden Arme der rührenden Perſon das Mus nicht würden zwingen können, da der eine Arm am Ende, der andre aber gegen die Mitte der Kelle zu angreifen muß; theils aber, bey dem langen Stiele, das Geſicht mit dem Leibe der rührenden Perſon mehr von dem ko-

chenden Muſe entfernt gehalten werden kann: indem das Mus, je ſteifer es wird, deſto mehr auch auf- und umherſpringt. Deswegen können auch die Arme und Hände der rührenden Perſon zuletzt mit Handſchuhen wider das Aufſpringen und Brennen des Muſes geſichert werden.

Alle Sorgfalt aber beym Muskochen muß auf das zu verhütende Anbrennen deſſelben in dem Keſſel gerichtet ſeyn. Dieſes hängt nun von der rührenden Perſon einzig und allein ab: daß ſie bey ununterbrochenem Umrühren eine Stelle des Keſſelbodens nach der andern mit der Muskelle ſtark berühre. Man muß daher, beſonders gegen das Ende des Kochens, das Feuer nicht allzu ſtark werden laſſen, und hiedurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen. Wenn auch eine einzige Perſon ſchwerlich das Rühren an die ſechs bis ſieben Stunden ausſtehen kann, ſo muß ihrer Ermüdung mit der Abwechſelung einer andern zuvorgekommen werden. Sind die Mauerkeſſel ſehr groß, ſo müſſen zwey Perſonen zum Umrühren zugleich angeſtellet werden. Jede aber muß ihren Strich auf dem Boden des Keſſels für ſich in ihrem Raume zwar allein führen, ſie müſſen aber zuſehen, daß ſie da, wo ſie in der Mitte zuſammenkommen, auch keinen Zwiſchenraum mit der Kelle laſſen, der unberühret auf dem Boden bliebe. Wenn erſt auf einem kleinen Raume am Boden des Keſſels etwas brennet, ſo geht das Anbrennen unaufhaltlich weiter, und das Umrühren wird auch ſchwerer, da die Kelle nun nicht mehr auf dem glatten Boden fortgeführet werden kann.

Man kann das Pflaumenmus überhaupt noch unterſcheiden in Zeitmus und Dauermus. Das erſtere darf nicht ſo ſteif als das Dauermus gekochet werden; da es in den erſten Herbſtmonaten noch verſpeiſet werden ſoll. Das Dauermus aber muß recht ſteif ausgekochet

kochet ſeyn; denn hierauf beruhet die längere Dauer deſſelben. Es kann aber an die 10 Stunden, nach Beſchaffenheit des Feuers und der Pflaumen, kochen, um recht ſteif zu werden; wird es aber überſteif, ſo verliert es von ſeiner Annehmlichkeit. Beym Ausſchöpfen wird das Feuer, zur Verhütung des Anbrennens, gemindert oder ganz hinweg gethan.

Wenn aber auch zur Geſindeſpeiſung Birnen, die alsdann auch mollicht oder taige ſeyn können, unter das Zeitmus mitgekochet werden können; ſo hat dieſes Mus eine weit kürzere Dauer, als wenn es aus Pflaumen allein beſteht. Das mit Birnen vermengte Pflaumenmus dauret nicht viel über vierzehen Tage, binnen welcher Zeit es verſpeiſet ſeyn muß.

Dagegen kann man ſich, wenn man dabey ſeinen Vortheil zu finden glaubet, und Butter und Käſe bey der Geſindeſpeiſung erſparen will, in Anſehung der zu Mus zu kochenden Birnen, doch auf eine andere Art noch helfen.

Die Herbſtbirnen, welche aufs Lager gekommen ſind, werden in der Obſtkammer nach und nach reif. Will man nun ſein Pflaumenmus mit Birnen vermehren oder verlängern, ſo muß man einen Theil des Zeitmuſes mit den mollicht gewordenen Birnen aufs neue zuſammen kochen. Das Verhältniß dieſer Theile ſey aber: zwey Theile Pflaumenzeitmus und ein Theil Birnen. Man ſehe hiebey zu, daß das ſo zu nennende Gemengemus nicht von ſüßen Birnen überſüße werde, und mäßige die Süßigkeit derſelben mit dem Zuſatze von Fliedermus, welches man zu ſolchem Endzweck, wie das Pflaumenzeitmus, in Vorrath haben muß. Allzu ſüße Birnen ſchmecken auch dem Geſinde unter dem Pflaumenmuſe allzu matt, und es würde ihnen ohne Schärfe weniger belieben. Auf dieſe Art

kann

kann man nach und nach Gemenzemus bereiten, und den Mangel der Butter und des Käſes, welcher faſt überall im Herbſte ſich einfindet, damit erſetzen. Man muß aber bey dieſem Rathe vorausſetzen, daß man nach den Zeitumſtänden nicht nur überhaupt den Obſtpreis, ſondern auch den verhältnißmäßigen Preis der Obſtarten unter und gegen einander berechne.

Noch iſt ein Vortheil bey Kochung des Muſes zu merken, welcher darinn beſteht, daß die ausgeſchnittenen Pflaumen in einer hölzernen Tubbe mit einer Krautſtampfe, oder ſo genannten Stampfeiſen, fein zerſtoßen werden. Dieſe fein zerſtoßenen Pflaumen laſſen ſich weit geſchwinder zu Mus kochen, als die unzerſtoßenen Pflaumen. Wenn aber einige außer dem Hollunderſaft noch ganze Wallnüſſe, oder Wälſchnüſſe, mit ihren äußern grünen Schalen unter das kochende Pflaumenmus werfen, ſo haben ſie den Zweck: daß von der färbenden grünen Schale das Mus deſto ſchwärzer werden möge. Die Nüſſe bleiben unter dem Muſe beym Ausſchöpfen, und der Kern läßt ſich zu ſeiner Zeit ganz gut eſſen, wenn die Nüſſe unter dem Muſe einſt wiedergefunden werden. Andre thun auch, zur Vermehrung des guten Geſchmacks, geſtoßene Nelken nebſt getrockneter und in Stücken zerſchnittener Zitronſchale, und zwar dann erſt hinzu, wenn das Mus eben ausgeſchöpfet werden ſoll. Ein langes Mitkochen dieſer Gewürze würde ihren Geſchmack mindern, oder gar vertilgen. Man kann auch in das Mus, wenn es kalt iſt, ſchöne ſauber abgewiſchte Pflaumen mit den Stielen dazwiſchen ſchichten, dann wieder Mus darüber und wieder Pflaumen u. ſ. f. bis der Topf voll iſt. Die Pflaumen ſchmecken recht ſchön, wenn ſie eine Weile mit dem Muſe geſtanden haben. So lange aber hält ſich das Mus nicht, als das, worinn keine ganze rohe Pflaumen ſind, daher ein ſolcher Topf, worinn

worinn dergleichen Pflaumen eingeſchichtet werden, bald verbrauchet werden muß.

Saftmus nennt man dasjenige Pflaumenmus, von welchem die Haut der Pflaumen geſchieden werden. Wenn die ausgeſchnittenen Pflaumen in dem Keſſel zwar klein gekochet, aber noch flüßig ſind, und ihre Feuchtigkeit beyſammen haben, ſo werden ſie durch ein Sieb gerieben, wovon die Schalen der Pflaumen zurückgelaſſen werden. Dieſer durch das Sieb geriebene Saft wird hernach ſteif gekochet, und, zum Unterſchiede des nicht von Schalen gereinigten Pflaumenmuſes, Saftmus genannt. Es ſchmecket beſſer als jenes, und man pfleget es auch mit etwas Zimmt und Negelein wohl zu würzen. Gehackte Zitronſchalen ſchmecken auch ſehr gut unter dem Saftmuſe, man muß ſie aber nicht mit unter dem Muſe kochen laſſen, welches davon bitter wird. Daher werden ſie nicht eher unter das Saftmus gerühret, als bis es nicht mehr kochet, und in die Aufbewahrungsgefäße gefüllet werden ſoll.

Da das Ausſchneiden der Steine aus den Pflaumen, wenn vieles Mus gekochet wird, viel Menſchen und Zeit erfordert; ſo hat man ein Mittel erſonnen, wodurch das Ausſchneiden der Pflaumen völlig erſparet werden kann. Dieſes iſt ein Sieb von etwas ſtarkem Drathe, durch welches die in den Keſſel ganz eingeſchüttete und klein gekochte Pflaumen durchgerieben werden, daß die Steine davon in dem Siebe zurückbleiben müſſen. Dagegen bedürfen auch die Pflaumen einer längern Zeit, ehe ſie klein kochen, weil ſie nicht aufgeſchnitten werden. Da auch der ſtärkere Drath ſolcher Siebe nicht ſo enge zuſammenſteht, ſo gehen die Schalen der Pflaumen mit durch, weshalb ſie zum Saftmuſe nicht zu gebrauchen ſind.

Der

Der Gebrauch des Pflaumenmuſes iſt überall bekannt, da es ſowohl ſtatt der Butter auf Brod gegeſſen, als auch zu Tunken, Brühen und mancherley Backwerke, zu letzterm aber vorzüglich das Saftmus, verwendet wird.

Die Aufbewahrung des Pflaumenmuſes.

Das Dauermus kann entweder in großen Töpfen von Steingut, oder in Fäſſern von Holze, aufbewahret werden.

Bey dieſen Aufbewahrungsgefäßen kömmt es darauf an, daß das Dauermus ſich recht feſte an den Wänden des Gefäßes anſetze. Man thut wohl, wenn man des erſten Tages die Gefäße einige Stunden nach dem Füllen rüttelt, um ſolches Anſetzen des Muſes zu befördern; auch ſodann, da man bey dem erſten Einfüllen etwas Raum muß gelaſſen haben, noch das fehlende Mus hinzu thut.

Nachdem die Aufbewahrungsgefäße gefüllet worden, muß man ſie, um die Dauer des Muſes beſtens zu befördern, auch genau oberwärts verſchließen, und den Zugang der Luft verhindern. Dieſes geſchieht von einigen, wenn ſie zerſchmolzenes Pech, oder braun gebratene Butter über das nun erkaltete Mus oben aufgießen. Diejenigen, welche einen kürzern Weg nehmen wollen, legen nur trockne Wallnußbaumblätter auf die Oberfläche des Muſes, und auf die Blätter weich gemachten Lehm oder Letten. Und damit der Lehm nicht beym Trocknen aufſpringen und Riſſe bekommen möge, ſo vermengen ſie ihn mit Kaff oder Spreu, nachdem er erweicht worden; welcher mit Kaff vermengte Lehm das Aufreißen deſſelben verhindert. Es muß aber der ſolchergeſtalt mit Kaff vermengte Lehm nicht

nicht zu weich, ſondern etwas ſteif ſeyn, damit er ſich deſto beſſer auf die Blätter andrücken laſſe.

Die Aufbewahrungsgefäße des Dauermuſes müſſen nicht in den Keller, oder in ein feuchtes Gewölbe, ſondern auf den Boden, in eine trockne Kammer, hingeſtellet werden, weil die Feuchtigkeit der Dauer des Muſes hinderlich iſt.

Wenn das Mus ein Jahr lang geſtanden hat, ſo muß man die Aufbewahrungsgefäße öffnen, und ſehen, wie es damit beſchaffen iſt. Sollte es keinen recht friſchen Geſchmack mehr haben, oder anſchimmeln wollen, ſo muß man es entweder verſpeiſen, oder das alte Mus umkochen, wodurch es zur Dauer für ein folgendes Jahr erneuert werden kann. Es geſchieht aber ſolches Aufkochen des alten Pflaumenmuſes nur mit Fliederſaft, welcher eine Stunde zuvor aber bereits in dem Keſſel gekochet und abgeſchäumet ſeyn muß, bevor das Mus hinzugethan wird.

Sollte man aber in einem Jahre ſeyn, in welchem abermals ſo viel Pflaumen geworden, daß neues Mus gekochet werden kann; ſo thut man wohl, das alte vorjährige Pflaumenmus zu verſpeiſen, und nun das neugekochte Dauermus für künftige Zeiten wegzuſetzen. Es kann das Pflaumenmus wohl an die zwey Jahre und länger dauren, wenn es mit Fliederſaft umgekochet wird; allein es wäre doch etwas Verluſt dabey, wenn Schimmel an das Mus gekommen wäre, als welcher abgeſchnitten und weggeworfen werden muß; weshalb man das alte Dauermus mit neuem abwechſeln ſoll, wenn letzteres zu kochen ein neuer Obſtgewinnſt verſtatten kann.

Es

Es wird angerathen, mehr auf gebackene Pflaumen, als auf Pflaumenmus, zu halten, weil die Pflaumen von längerer Dauer als das Mus ſind.

In manchen Häuſern hält man in guten Obſtjahren auf ſtärkeren Vorrath von Pflaumenmus, als von getrockneten Pflaumen.

Nun iſt es zwar andem, wenn man beyde Dauerſpeiſen, in Anſehung ihrer Bereitſamkeit, mit einander vergleicht, ſo hat das Mus einen Vorzug, indem es, als Zubrod zur Geſindeſpeiſung ſo hingegeben werden kann, wie es iſt; dagegen die gebackenen Pflaumen erſt gekochet werden müſſen. Aber die längere Dauer der Pflaumen machet es doch, daß man ſie mehr als das Mus empfehlen muß; da die gebackenen Pflaumen noch überdem auch in Mus verwandelt, und dem Geſinde als Zubrod vorgeſetzet werden können. Und dieſes leztere kann zu aller Jahreszeit geſchehen. Die Verfahrungsart iſt folgende:

Die gebackenen Pflaumen werden recht weich gekochet, daß ſie ſich leicht durch einen Durchſchlag oder Sieb reiben laſſen. Die Brühe, oder das Waſſer, womit die Pflaumen gekocht ſind, muß immer in den Durchſchlag nachgegoſſen, auch anderes gekochtes Waſſer mit zu Hülfe genommen werden, daß die Steine, von allem Fleiſche völlig entblößet, zurückbleiben müſſen.

Die ſo durchgetriebenen Pflaumen mit ihrer Brühe kommen in einen Topf oder Keſſel, worinn ſie mit Fliedermus, wovon man immer einen Vorrath im Hauſe halten muß, vermenget werden. Auch kann man feines Roggenmehl darunter kochen, und hiemit die Maſſe vermehren. Es muß aber das Mehl kochen, um ihm ſeine Rohigkeit zu benehmen, welche ſonſt zu ſehr unter dem Muſe hervorſtechen würde. Man muß aber wiſſen,

daß

daß dieſes mit Mehl gekochte Mus nicht über vierzehen Tage dauren kann. Daß aber Fliedermus hinzugeſetzt wird, ſoll dazu dienen, damit die röthlichte Farbe in eine ſchwarze verwandelt, und dem Muſe ein beſſeres Anſehen verſchaffet werde. Ueberdem muß der Zuſatz des Fliedermuſes dem mit feinem Mehle vermengten Pflaumenmuſe eine mehrere Schärfe zur Verbeſſerung des Geſchmacks mittheilen. Man kann alſo auch hieraus den großen Nutzen des Hollunders beurtheilen, und dieſe ungeachtete Frucht, die am allerſeltenſten einem Mißwachſe unterworfen iſt, beſſer in der Haushaltung ſchätzen lernen.

Das Lagerobſt.

Es iſt oben geſaget worden, daß das eigentlich ſo genannte Herbſtobſt ſowohl, als das Winterobſt, nicht an den Bäumen, ſondern erſt auf dem Lager reif werde. Man hat daran eine der geachtetſten Dauerſpeiſen, indem das edle Obſt nach und nach entweder roh, oder gekochet, als Tafelobſt bey Tiſche verſpeiſet, das gemeine rohe Obſt aber entweder für den Geſindetiſch nach und nach gekochet, oder noch getrocknet wird; wenn man nicht Gelegenheit hat, ſelbiges im rohen Zuſtande gut zu verkaufen.

Man muß es verſtehen, in welchem Zeitpuncte das Lagerobſt, als eine nun zeitige Frucht, abzunehmen oder einzuſammeln ſey. Denn wenn es vor ſeiner Zeitigung abgebrochen wird, ſo entſtehen zwey Uebel daraus. Erſtlich dieſes, daß das vor der Zeit abgebrochene Obſt ſchlecht ſchmecket, und häßlich ausſieht, weil es zuſammenſchrumpfet; ferner, daß unzeitiges Herbſt- und Winterobſt weniger als das zeitige auf dem Lager dauert. Es iſt daher als eine Hauptwiſſenſchaft zu achten, wenn man es verſteht, das Lagerobſt zu rech-

ter Zeit zu brechen, ſolches wohl aufzubewahren, und wirthſchaftlich zu nutzen. Es ſoll daher über jeden Punct das Wiſſenswerthe geſaget werden.

Das Lagerobſt muß an den Bäumen zeitig, auf dem Lager aber erſt reif und eßbar werden.

Im gemeinen Leben werden die Wörter zeitig und reif, in Anſehung des Obſtes, faſt immer in einerley Verſtande genommen. In Lehrbüchern aber, wie das gegenwärtige ſeyn ſoll, darf man wohl beyde Wörter von einander unterſcheiden; um einen ganz verſchiedenen Zuſtand des Lagerobſtes dadurch recht beſtimmt angeben zu können. Denn ich kann nicht von dem Winterobſte ſagen, daß es am Baume reif ſey. Wer wird z. B. die Epine d' hiver zur Zeit ihres Abnehmens vom Baume reif nennen, wer wird ſie dann ſchon eßbar halten? Wollte man ſie im Herbſte roh oder gekocht eſſen, ſo würde man einen unerträglich holzichten Geſchmack an dieſer Birne finden. Zeitig muß ſie zwar abgenommen werden, allein ihre Reife geht erſt auf dem Lager um Weyhnachten, und zu Zeiten noch ſpäter, an. Wäre aber dieſe Birne unzeitig, oder vor der Zeit vom Baume abgenommen, ſo würde ſie auf dem Lager ein zähes lederartiges Fleiſch bekommen, da ſie ſonſt wegen ihres ſchmelzenden und ſaftigen Fleiſches eine der allerköſtlichſten Birnen iſt, und ſo iſt es mit den übrigen Lagerobſtarten auch bewandt.

Das Herbſtobſt, welches etwa um Michael zeitig geworden ſeyn kann, iſt gleichſam als eine Mittelgattung zwiſchen Sommer- und Winterobſt anzuſehen. Es dauret länger als das Sommerobſt, aber doch nicht ſo lange als das Winterobſt. Das Herbſtobſt hat ſeine Zeit vom September bis in den November hinein; es wird am Baume nicht reif, aber es kömmt doch ſchon

ſchon ſeiner Reiſe an demſelben nahe, daher ſitzet es auch alsdann nicht mehr ſo feſte, als das Winterobſt, und fällt von einer geringen Bewegung des Baumes leichter ab. Auch findet man unter dem frühern Herbſtobſte ſchon manche einzelne reiſe Früchte unter den übrigen unreiſen des Baumes. Es dauret aber das abgenommene Herbſtobſt auf dem Lager eine, zwey, drey Wochen und noch darüber, bevor es reif wird, nachdem es jede Obſtart, die man kennen muß, mit ſich bringt.

Das Winterobſt folget auf das Herbſtobſt, und kann etwa um Galli am Baume zeitig geworden ſeyn. Es dauert vom November bis in die Frühlingsmonathe hinein, da dann alle Monathe beſondere Arten des Winterobſtes zur Reiſe kommen, und einige derſelben, im reiſen Zuſtande, noch bis in den Sommer hinein gut bleiben können; dieſerhalb muß man die Arten des Winterobſtes kennen, damit man die Zeit ihres Reifwerdens auf dem Lager ſowohl wiſſe, als auch ſolche ſich anſchaffen könne, um jeden Monath hindurch den Nachtiſch mit reiſen Obſtarten zu zieren. Da in unſern Gegenden das tägliche Beſetzen des Nachtiſches mit edlem Obſte ſehr Mode geworden iſt, ſo ſaget man von Häuſern oder Gärten, die alle Monathe beſondere Baumfrüchte aufbringen können: Das Haus oder der Garten hat die Obſtfolge.

Die Zeitigung des Lagerobſtes nach ihren Kennzeichen.

Die äußerliche Schönheit ſowohl, als die innere des Lagerobſtes, hängt völlig von ſeiner Zeitigung ab. Man hat zwar geſagt, daß die Zeitigung des Herbſtobſtes um Michael, die Zeitigung des Winterobſtes aber um Galli geſällig ſeyn könne; es wären dieſes aber nur Kalendertermine, nach welchen ſich die Jah-

 reswit-

reswitterung nicht immer richtet, welche machet, daß das Lagerobſt bald früher bald ſpäter zeitig ſeyn kann. Nicht zu gedenken, daß die beſondern Dauerobſtarten, in Anſehung ihrer Zeitigung ſich nicht alle gleich, und um acht bis vierzehen Tage von einander wohl abſtehen können. Man muß außer dem Kalender alſo noch nähere Anweiſung des zeitig gewordenen Lagerobſtes haben, um es in ſeiner größten Schönheit zu gewinnen, wenn **Obſtfolge** den Nachtiſch verſchönern ſoll.

Ich glaube die nächſten Kennzeichen von der Zeitigung des Lagerobſtes nicht beſſer angeben zu können, als wenn ich ſolches mit dem Unterrichte thue, welcher hievon in **Möllers Beſchreibung der beſten Arten von Kernobſt** geleſen wird. Dieſer Autor ſchreibt ſo: So lange eine Frucht noch im Stande iſt, Nahrung durch den Stängel anzunehmen, und ſo lange der Saft aus dem Baume noch einigen Weg offen findet, in den Stängel einzudringen, ſo lange hält beydes feſte zuſammen, und es muß eher der Stängel mitten durch brechen, als daß die Frucht ſich ſollte von dem Baume trennen laſſen. (Es kann aber dieſes von langſtielichten großen Baumfrüchten wohl ſo ſcharf nicht verſtanden werden, da ſie vielmals noch vor ihrer Zeitigung vom Winde mit ihrem ganzen unzerbrochenen Stiele abgeworfen werden.) Sobald aber dieſer Zufluß gehindert wird, und die Wege, wodurch er Gemeinſchaft mit der Frucht hat, ſich verengern oder zuſammenziehen, verſtopfen oder verfallen: ſobald fängt die Frucht an, loſer zu werden und mit den Faſern des Baums nicht mehr feſte zuſammenzuhängen. Der engeſte Durchgang iſt, wo die Saft zuführenden Faſern des Baumes in den Knoten gehen, der am Ende des Stängels der Frucht zu finden iſt. In dieſen Engen muß die Verſtopfung am

erſten entſtehen, und der ferner zudringende Saft, weil er nicht fort kann, die Faſern aufſchwellen, und am Ende derſelben kolbicht machen, folglich ſich von dem Knoten des Fruchtſtängels löſen, ſo daß der Stängel mittelſt ſeiner äußern Härte nur noch mit den Häuten des Fruchtzweiges zuſammenhängt. Und dieſes wird denn der eigentliche Zeitpunct ſeyn, den die Natur ſelbſt anweiſt, wenn eine Frucht gebrochen werden ſoll, ſo daß man damit nicht zu früh kömmt; und bey welchem man eine Frucht, die alsdann noch nicht reif iſt, zeitig nennen kann. Bey ſolchen Umſtänden iſt es aber auch nicht rathſam, einen Tag länger zu warten, damit man nicht zu ſpät komme, indem dieſe Anzeigungen, welche klar zu erkennen geben, daß die Kälte bereits merklich auf die Säfte des Baumes wirke, nunmehr die gegründete Sorge erwecken müſſen, daß dieſe Kälte, ehe man ſichs verſieht, auf die Früchte ihre unangenehme Wirkung auslaſſen könne.

Hieraus wird nun eine einzige Regel fließen, wenn das Obſt, das auf dem Baume nicht reif wird, ſondern weggeleget werden muß, am beſten, das iſt, zu rechter Zeit, und weder zu früh, noch zu ſpäte, gebrochen werden muß. Fanget nämlich mit dem Herbſtobſte um Michael, und mit dem Winterobſte um Galli, an, Unterſuchungen anzuſtellen; faſſet z. E. einige der größten Stücken von Birnen beym Stängel mit zwey Fingern, und beweget ſie gelinde auf und nieder. Wenn das Ende des Stängels da, wo es am Baumzweige ſitzt, abbricht, ſo beſehet den Bruch; iſt er glatt und gleich, ſo urtheilet, daß es Zeit ſey, dieſe Art zu brechen, weil nunmehr die Veränderung in den Säften vorgegangen, daß ſie nicht mehr aus dem Baume in die Frucht hineinfließen. Werdet ihr aber noch Ungleichheiten und hervorragende Spitzen innerhalb des Bruchs an dem Stängel, oder

oder an dem Orte des Baums, wo er geſeſſen, gewahr, ſo wartet noch einige Tage, bis ihr an andern weiter verſuchten Stücken dieſes Kennzeichen eines glatten Bruchs findet. —

Man kann es leicht einſehen, daß unzeitiges Obſt noch immer vollſaftiger werden, hieraus aber der beſte Geſchmack deſſelben entſtehen müſſe. Es iſt alſo Verluſt, wenn uns frühe einfallende Nachtfröſte nöthigen, viele oder wenige Obſtarten vor ihrer Zeitigung abbrechen zu müſſen; welches uns zu Zeiten mit der vorhin angeführten Epine d'hiver vornehmlich begegnet, daß ſie auf dem Lager gar nicht reif werden kann, wenn ſie durch zu frühe Kälte an der Zeitigung auf dem Baume iſt gehindert werden. Noch übler iſt man daran, wenn man um der Gartendieberey willen ſein Lagerobſt muß unzeitig abnehmen laſſen, und ſolches nicht in ſolcher Menge und ſo vielem Werthe iſt, daß man einen eigenen Hüter dabey halten kann.

Das Abnehmen des Lagerobſtes von den Bäumen.

Ob man gleich das Sommerobſt, welches gebacken werden ſoll, abſchüttelt, ſo darf man doch mit dem Lagerobſte nicht ſo verfahren. Die Birnen können keinen Stoß oder Druck ausſtehen, ohne davon faulend zu werden. Die Aepfel faulen zwar vom Anſtoßen nicht ſo leicht, da ſie an der Stelle des Stoßes oder des Drucks gemeiniglich trocken werden. Allein dergleichen Aepfel ſind nicht modern genug, um einen Nachtiſch verſchönern zu können. Sie hören ſodann gleich auf, edles Obſt zu heißen, und paſſiren nur für den gemeinen Mann, bey welchem die äußere Schönheit der Frucht nicht in Anſchlag kömmt. Angeſtoßene und fleckichte Aepfel, die es durch üble Behandlung

beym Abnehmen von den Bäumen geworden ſind, werden völlig gemeines Obſt, wenn gleich die Arten ſonſt unter das edle Obſt zu rechnen ſind.

Das Lagerobſt, welches dauren und ſchön bleiben ſoll, muß Stück für Stück entweder mit der Hand, oder mit einem ſo genannten Obſtbrecher, von den Bäumen abgenommen werden. Man muß daher lange leichte Leitern an die hochſtämmigen Bäume legen, um ſolches thun zu können, und diejenigen, die Obſt mit der Hand brechen, müſſen entweder ſolches in ein um den Leib gebundenes Laken von Leinwand legen, oder, welches noch beſſer iſt, in Körbe, welche an der Leiter, oder, wenn man mitten im Baume bricht, an einem Aſte angebunden, und mittelſt eines Seiles behende herabgelaſſen werden. In ſolchen Körben ſind die Früchte wider das Anſtoßen mehr geſichert, als in den Laken, worinn ſie leicht bey dem Herumklettern am Baume, oder bey dem Herabſteigen aus dem Baume, beſchädiget werden können.

Iſt es nicht mehr thulich, mit der Leiter und dem Obſtbrecher das übrige Obſt von den hohen Bäumen herabzubringen, ſo muß man zuletzt freylich nun zum Schütteln der Bäume ſchreiten. Man wird aber in dieſem Falle auch noch die meiſten Früchte unbeſchädiget herunter bringen, wenn zuvor unter die Bäume Stroh ausgebreitet wird. Geflochtene Strohmatten, dergleichen man ſich zur Bedeckung der Miſtbeeten bedienet, ſchicken ſich am beſten zum Unterbreiten, indem man ſie leicht wieder zuſammenwickeln, und unter andere Bäume forttragen kann; da es mühſamer iſt, das ausgebreitete Stroh zuſammenzuraffen, fortzutragen, und unter jedem Baume daſſelbe zu thun.

Sollten Bäume am Rande eines Waſſers ſtehen, ſo muß man Stangen oder Pfähle einſtecken, daran

Tücher oder Netze befeſtigen, und das abgeſchüttelte Obſt darinn auffangen.

Iſt noch vieles unabgebrochenes Obſt an den Bäumen geblieben, ſo muß man mit dem Schütteln abſetzen, damit nicht zu vieles auf einmal herabfalle, und ſich unter einander anſchlage oder beſchädige. Man lieſt alſo das dünne liegende Obſt zuſammen, läßt ſodann das Schütteln aufs neue angehen, und wechſelt mit Schütteln und Aufleſen des Obſtes ſo lange ab, bis der Baum ledig iſt.

Es wird aber dennoch bey aller ſolcher Vorſicht geſchehen, daß manche Früchte, wenn ſie ſchon nicht bis zum Dickliegen abgeſchüttelt worden, ſich einander treffen und anſchlagen, oder ſolches an den Aeſten des Baumes thun. Dieſes angeſchlagene und beſchädigte Obſt muß auf der Stelle ausgeſondert, und in der Obſtkammer an einen beſondern Ort hingeleget werden. Ein faulendes Stück ſteckt um ſich herum alle anliegenden Aepfel oder Birnen an, daher man alles beſchädigte Obſt von dem geſunden aufs ſorgfältigſte trennen ſoll. Auch diejenigen Aepfel und Birnen, welche madicht ſind, müſſen von dem geſunden Haufen abgeſondert werden. Sie werden zwar am erſten reif; ſie faulen aber auch am erſten, und ſtecken die übrigen an.

Die Aufbewahrung des Lagerobſtes.

In feuchten Kellern darf man ſich eben keine allzu lange Dauer des Obſtes verſprechen. Wenn man es ja, wider den Froſt zu ſchützen, in einen feuchten Keller bringt, ſo muß ſolches nur auf eine kurze Zeit ſeyn.

Wenn aber die Keller in hohen Sandbergen gelegen, und daher ohne Feuchtigkeit ſind, ſo hat man daran gar bequeme Aufbewahrungsörter fürs Lagerobſt,

obſt, in welchen deſſen Dauer auch kein Froſt hinderlich werden kann. Man ſieht daher jährlich, daß das Obſt in ſolchen Kellern ſich aufs längſte erhält. Es iſt faſt immer einerley Temperatur darinn, und die Früchte können darinn frey und immer auf einer und eben derſelben Stelle, liegen bleiben, weil man ſie aus Furcht vor dem Froſte nicht weiter bringen darf. So ändert auch die Luft ſolcher Bergkeller nicht den Geſchmack des Obſtes, wie ſolches in Kellern geſchieht, die auf einer ebenen und zugleich niedrigen Gegend angeleget ſind.

Wo es nun an trockenen Bergkellern fehlet, da muß man freylich in der Höhe des Hauſes eigene Fruchtkammern anlegen, die mit einem Kachelofen verſehen ſind, um bey großen Froſte durch gelindes Einheizen das Erfrieren des Obſtes zu verhindern. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß man einen ſtarken Obſtgewinnſt haben müſſe, um eigne Fruchtkammern zu halten.

Da die aufgelegten Obſtarten nicht zu gleicher Zeit auf dem Lager reif werden, ſo muß man ſie nicht unter einander vermiſchen, damit man jede Obſtart beyſammen habe; und wenn die Früchte ſolcher Art reif geworden, ſolche nicht aus dem ganzen Haufen mit Mühe und Zeitverluſt zuſammen ſuchen dürfe.

Wird das Obſt auf den platten Boden geleget, ſo muß auf ſelbigem zuvor das Lager mit Stroh bebreitet werden. Man hüte ſich, feuchtes, unreines oder futterichtes (welches voll Unkraut iſt) zu nehmen. Das Obſt nimmt ſofort einen böſen Geſchmack davon an. Roggenſtroh, welches unvermengt iſt, dienet am beſten. Man laſſe die Aehren abhauen, in welchen die Mäuſe ſonſt gern ihre Wohnung aufſchlagen.

Einige Apfelarten können dicke über einander liegen. Und dieſes ſind die härteſten, die am ſpäteſten

 reif

reif werden. Man thut aber wohl, daß man ſie gegen die Zeit ihrer Reiſe dünner aus einander bringt. Da z. B. der Borsderfer Apfel in der Fruchtkammer erſt zu Anfange des Novembers anfängt reif zu werden, ſo kann man ihn den ganzen October hindurch noch auf Haufen liegen laſſen. Die Reinetten aber, ob ſie ſchon auch ſpäte reif werden, vertragens nicht allzuwohl, wenn ſie dicke über einander liegen. Sie drücken ſich vom Anfange an zu ſehr, und bekommen davon Flecke. Man muß ſeine Aepfelarten in dieſem Stücke kennen lernen. Bey ſtarkem Obſtgewinnſte wird in einer Fruchtkammer der Platz bald zu enge, wenn man das Obſt gleich vom Anfange an dünne aus einander legen ſollte. Von Woche zu Woche gewinnt man mehr Platz, wenn ein Theil des Herbſtobſtes nach dem andern zur Reiſe kömmt, und von der Fruchtkammer herunter genommen werden muß. Die wenigſten Birnenarten können ohne Schaden dicke auf einander liegen; daher man von Birnen nur das gemeine Obſt, das nach und nach verkochet oder verbacken werden ſoll, in Haufen auflegen muß.

Es iſt kein größerer Feind der Dauer und Schönheit des Obſtes als der Froſt, welcher es völlig verdirbt. Und hiewider hat man ſeine äußerſte Sorgfalt anzuwenden. Hat man ſo vieles Obſt in einer eignen Kammer aufgeleget, daß ſolches verdienet durch das Einheizen wider den Froſt geſchützet zu werden, ſo muß nur eben ſo viel Wärme in der Kammer ſeyn, als das Erfrieren des Obſtes verhindern kann. Zu viel Wärme vermindert die Dauer des Obſtes. Die Wärme vom Einheizen muß nicht über ſechs Reaumürſche Grade über den Froſtpunct, wenigſtens nicht auf lange Zeit, kommen. Man muß wenig und öfters, beſonders ſehr ſpäte des Abends, und ſehr frühe des Morgens, einheizen. Und damit man bey dem

obbe-

obbeſtimmten Einheizen der Fruchtkammer das Erfrieres des Obſtes deſto ſicherer verhüten möge, ſo kann man das Obſt mit Betten oder andern Decken noch zudecken.

Wenn der erſte Froſt draußen nachläßt, und nur einige Tage angehalten hat, ſo muß man ſein Obſt nicht gleich außer Gefahr glauben. Die Luft kann draußen gelinde geworden ſeyn, und die Kälte die Wände des Hauſes ſo eingenommen haben, daß es innerhalb des Hauſes davon friert, wenn es draußen ſchon thauet. Viele haben auf ſolche Weiſe ihren ganzen Obſtvorrath ſchon vor Weyhnachten verloren.

Ich kann allen denjenigen, welchen es um Obſtfolge für den Nachtiſch zu thun iſt, keinen beſſern Rath geben, als ſich ein richtiges **Thermometer** anzuſchaffen, und es in der Obſtkammer an der Wand, welche die äußerſte nach der freyen Luft zu iſt, aufzuhängen. Man erforſchet damit die Annäherung des Froſtes in der Obſtkammer, und kann auch dadurch die Wärme des Einheizens regieren, welche nicht über die oben angegebenen Grade kommen ſoll. Ein ſolches Thermometer machet ſich in dem erſten Winter für wenige Scheſſel Obſt bereits überflüßig bezahlet, und man kann dergleichen richtigſte Inſtrumente ſich um den gewiß allerwohlfeilſten Preis aus der **Wochenblattsexpedition zu Wittenberg** verſchreiben, wo man aufs prompteſte wird bedienet werden. Hätte man keine Wiſſenſchaft, mit dem Thermometer umzugehen, ſo müßte man ſich zugleich bey der Verſchreibung deſſelben eine kleine ſchriftliche Belehrung ausbitten.

Da Froſt und Schnee die Schönheiten der Natur in Feldern und Gärten den Augen ihre Luſt entzogen haben, ſo wollen ſich einige Liebhaber der Natur dadurch ſchadlos halten, daß ſie an den Wänden ihrer Obſt-

Obſtkammer Repoſitoria haben, auf welche ſie die Früchte, Sorte bey Sorte, aufſtellen; nachdem ſie auf die Bretter der Repoſitorien, welche etwas ſchräg nach auswärts zu gerichtet und mit Leiſten verſehen ſind, etwas Weiches, als Moos, Kleye u. ſ. w. geleget haben, damit die Früchte weich ſtehen. Man ſtellet ſie auf den Stern, der Stiel aber iſt in die Höhe gerichtet. Es iſt eine große Bequemlichkeit, die mancherley Obſtarten Stück für Stück ſehen zu können, ohne es anrühren zu dürfen. Und in der rauhen Jahreszeit dieſe Pracht der Natur in ſo mancherley Abänderungen zu beſchauen, iſt keine geringe Augenluſt. Quintinie vergleicht eine ſo eingerichtete Fruchtkammer einem Naturalienkabinet. Beyde, ſagt er, ſind Sammlungen von Werken der Natur, die man bewundern muß. Dieſes begreift Seltenheiten in ſich, die man nicht überall findet; jene hingegen ſolche, die man nicht allezeit antrifft. Bey dem erſten findet der Verſtand und die Betrachtung Beſchäfftigungen, denen blos die Augen etwas zu thun geben; bey dem andern nimmt noch überdem die fühlbare Empfindung der Zunge und der Genuß Antheil daran. —

Ein ſolches Fruchtkabinet hat nur zwey Fehler. Der eine iſt, daß das ſo offen liegende Obſt zu früh reif wird, der andere aber, daß das Obſt nicht wohl zugedecket werden kann, und dem Erfrieren mehr ausgeſetzet iſt. Da aber manchen der Genuß der Augen faſt mehr als der Genuß des Gaumens werth iſt, ſo muß man von allen Obſtarten nur einen Theil aufs Repoſitorium bringen, den andern und größten Theil aber mitten in der Fruchtkammer nach gemeiner Art verwahren. Einige bringen nur allein ſolche Früchte aufs Repoſitorium, die angenehm ins Auge fallen können, daher ſie z. E. die graue Reinette davon weglaſſen. Der Borsdorfer Apfel, Deutſchlands Eigenthum, den

man

man in Frankreich kaum kennt, weil er in dortigem Klima nicht recht geräth, iſt wohl die Hauptzierde des Obſtkabinets, wenn er am Baume alſo geſeſſen hat, daß ihn die Sonne wohl treffen können.

Eine noch bey ſtarkem Obſtbaue gewöhnliche Aufbewahrungsart der Aepfel iſt dieſe: daß man ſie gleich im Garten unter dem Baume in Tonnen feſte einpackt, und die Tonnen darauf verſchließt. Man läßt auch wohl die Tonnen ſo lange im Garten liegen, bis ſich die Fröſte einſtellen wollen, worauf man mit ihnen unters Dach eilen muß.

Man muß bey dem Einſchlagen in Fäſſer die Aepfelarten nicht unter einander vermengen, ſondern jede Art beſonders nehmen und einſchlagen, weil die Obſtarten nicht alle zu gleicher Zeit reif werden.

Soll das in Fäſſer geſchlagene Obſt nicht zum Verkaufe einſt verfahren werden, ſondern nur zum Hausgebrauche ſeyn, ſo thut man am beſten, wenn nur kleine Fäſſerchen hierzu genommen werden. Denn wenn einmal ein Gefäß wieder geöffnet, und Luft hinzugelaſſen worden, ſo dauret das Obſt nicht mehr lange; man müßte es denn aufs neue umpacken, und wieder in das Gefäß bringen, wenn man nur den Zweck gehabt hat, das faule Obſt herauszuſuchen.

Da das Obſt gar bald einen fremden Geſchmack annehmen kann, ſo muß man auch reine Gefäße zum Einſchlagen deſſelben gebrauchen. Die Salztonnen ſchicken ſich nicht dazu, weil ſie wegen des eingeſogenen Salzes immer feuchte bleiben.

Wenn man das unter dem Baume gleich eingeſchlagene Obſt mit anderm, auf andere Art aufbewahrtem, Obſte vergleichet, ſo findet man, daß erſteres zwar ein ſchöneres Anſehen behalten, von letzterem aber am Geſchmacke übertroffen werde. Dieſerhalb erwählen manche bey dem Einſchlagen des Obſtes in Tonnen

Tonnen einen andern Weg. Sie laſſen das Lagerobſt erſt einige Tage auf dem Boden liegen, um ein wenig auszudünſten. Hierauf legen ſie die Aepfel nicht blos, ſondern mit Kleye, Moos oder Hechſel in Tonnen; ſo, daß wenn eine Schicht Aepfel, oder auch wohl Birnen, geſetzet werden, (die Früchte werden auf dem Sterne neben einander geſetzet,) ſolche mit Kleye, Moos oder Hechſel etwas dicke überleget werde, damit die eingeſchichteten Aepfel weich liegen, und von den oberen Lagen nicht angedrücket werden. Dieſe Tonnen müſſen aber nach dem Einpacken des Obſtes nicht liegen, ſondern gerade aufwärts in der Richtung ſtehen, wie die Früchte eingeleget worden. Die Einfütterung mit der loſen Materie dienet zugleich dazu, daß der Froſt ſo geſchwinde nicht das eingefütterte Obſt ergreifen kann; wenn man nur die Vorſicht gehabt, die Früchte nicht unmittelbar an die Wände der Tonnen zu legen, ſondern etwas damit davon entfernt zu bleiben, und den Raum mit dem loſen Zeuge auszufüllen. Nur muß man auch bey dieſer Aufbewahrungsart ſehen, daß man dem Obſte mit dem loſen Zeuge keinen fremdem Geſchmack zuziehe. Die Kleye muß daher nicht dumpficht ſeyn, der Hechſel von recht reinem und trockenem Strohe, das Moos aber trocken und wohl ausgeluftet, daß es nicht moduricht rieche.

Weil das Obſt gar bald von ſtark riechenden Dingen den Geſchmack verändert, ſo muß man es nicht in der Nähe ſolcher Dinge haben, die einen unangenehmen Geſchmack erregen können. So können z. E. die Früchte nach Juchten riechen und ſchmecken, wenn dergleichen Leder in der Fruchtkammer geweſen iſt. In Gefäßen von Kienenholze, welches noch ſtark riecht, nehmen die Früchte einen Kiengeſchmack an. Will man aber von aromatiſchen Dingen den Geſchmack in das Obſt hinüber ziehen, ſo geht auch ſolches ſehr leicht

an.

an. Verlangt man einen Muskatellergeſchmack bey den Birnen, ſo packet man ſie in getrocknete Hollunderblüthe ein. Der Hopfen verſchaffet dem Borsdorfer Apfel einen angenehmen Geſchmack, wenn er darinn eingepacket geweſen. Damit er aber nicht allzu ſtark ſchmecke, ſo muß man ihn kurz vor ſeiner völligen Reiſe wieder herausnehmen, wiewohl einige, als Liebhaber ſolchen Geſchmacks, ihn wohl bis zur höchſten Reiſe in dem Hopfen laſſen. Quitten aber, die ſonſt zwar gern in die Weißezeugſchränke geleget werden, um der Wäſche einen recht angenehmen Geruch beyzubringen, müſſen gar nicht unter oder neben dem Obſte ſeyn. Es verdirbt völlig davon.

Noch iſt eine Aufbewahrungsart des Winterobſtes ſehr zu empfehlen, wenn man in der Fruchtkammer keinen Ofen hat, oder ſolche nicht einheizen will. Hierzu werden kleine mäßige Kaſten erfordert, welche man zur Froſtzeit bequem forttragen und dahin ſetzen kann, wo das Obſt wider das Erfrieren ſicher iſt.

Nehmet trockene nicht übelriechende Kleye, oder Werrig, (Heede) welches man zuvor auslüften muß, daß der eigene Flachsgeruch nicht in das Obſt komme. Leget auf den Boden des Kaſtens, der mit Handgriffen verſehen ſeyn muß, um ihn einſt weiter tragen zu können, eine Queerhand hoch Werrig oder Kleye, ſetzet darinn eine Schicht Früchte, welche zuvor etwa an die acht Tage in einer trocknen Kammer müſſen ausgedunſtet haben. Der Stern der Frucht kömmt unten zu ſtehen, der Stiel aber oben. Früchte ohne Stiel muß man nicht nehmen, denn ſie können nach ausgebrochenem Stiele nun nicht mehr lange dauren. Bleibet mit jeder Schicht von Früchten eine Queerhand breit von den Seiten des Kaſtens zurück, und füttert den Raum mit Werrig oder Kleye aus, wel-

ches

ches dazu dienen muß, daß ein mäßiger Froſt nicht gleich bis an das Obſt kommen kann. Ueberdecket jede Schicht von Früchten mit Werrig oder Kleye einer Queerhand hoch, und wechſelt damit ab, bis der Kaſten voll iſt; und zwar ſo: daß die oberſte Lage von Früchten mit Werrig oder Kleye eben ſo hoch, als die übrigen Lagen oder Schichten, bedecket ſey. Hat man nicht vieles Winterobſt, daß man jede Art in einen beſondern Kaſten bringen könne, ſo lege man unten die Arten, die am allerſpäteſten reif werden, und den Druck ausſtehen. Die Arten, die früher reif werden, müſſen in die oberſten Lagen kommen, damit man nicht vor der Zeit das Obſt umpacken dürfe.

Vorausgeſetzt, daß kein angeſtoßenes ungeſundes Obſt eingepacket worden, ſo wird man den Kaſten erſt im December öffnen, durchſuchen, das anbrüchige Obſt herausnehmen, und das geſund vorgefundene wieder einlegen dürfen. Hierauf wird der Kaſten von vier zu vier Wochen wieder geöffnet, unterſuchet, und das faule Obſt herausgenommen.

Man muß dieſe Obſtkaſten bis zur Zeit des ſtarken Froſtes in einer zwar trocknen, aber mehr kühlen als warmen, Kammer ſtehen laſſen; bey ſehr ſtarkem Froſte aber ſolche dahin bringen laſſen, wo der Froſt nicht durchdringen kann.

Da dieſes in Kiſten verpackte Obſt nicht austrocknen kann, als wodurch es ſonſt vor der Zeit reif und weniger dauerhaft wird; ſo kann man es auf die möglich längſte Art erhalten. Ich habe ſo aufbewahrte Aepfel noch zu Ende des Auguſts immer haben können, wie ich denn noch in dieſem Jahre einen meiner Nachbarn, zu Ende der Aerndte, mit dergleichen beſchenken können. Da ich einige Wittenbergiſche Thermometer in meinem Hauſe habe, ſo ſind ſie

mir

mit die Wegweiſer, dieſes in Kiſten aufbewahrte Obſt in der rechten Temperatur zu erhalten, welche auf die Dauer des Obſtes einen ſo großen Einfluß hat. Wenn meine Obſtbäume zutragen, ſo bringe ich auf obbeſchriebene Art jährlich an die acht bis zwölf Scheffel Winterobſt mit aller Bequemlichkeit bis zur längſten Dauer hindurch.

Die Reife des Obſtes nach ihren Kennzeichen.

Ludwig der vierzehnte war ein ſo großer Liebhaber von Baumfrüchten, daß ſeine Gärtner eine Obſtfolge hatten, und die Tafel immer mit Baumfrüchten verſorgen mußten. Man folgte dem König im Lande nach, und in Deutſchland iſt es beſonders auch nun in vielen Häuſern des Mittelmannes ſo weit gekommen, daß es darinn nicht an Obſtfolgen mangelt. Dieſe Obſtfolgen aber ſind nach vergangenem Sommerobſte das Lagerobſt, mit welchem man immer ſo weit auszulangen ſuchet, als es möglich iſt. Es iſt daher ſehr nöthig, die Kennzeichen der angehenden und völligen Reiſe der mancherley Obſtarten zu wiſſen, um weder unreifes noch überreifes Tafelobſt aufzuſetzen, und in mancherley Fehler zu verfallen. Nicht zu gedenken, daß es auch dieſerwegen ſehr nützlich iſt, die Kennzeichen der Reife zu verſtehen, um das Lagerobſt, das nicht im Hauſe roh gegeſſen werden ſoll, zu rechter Zeit zu verkaufen, oder zu kochen und zu trocknen.

Die äußerliche mit den Augen zu erkennende Veränderung des Obſtes iſt noch kein hinreichendes Kennzeichen der Reife bey allen Arten; da an einigen äußerlich nichts veränderliches, wenn ſie gleich ſchon ſich der völligen Reife nähern, wahrzunehmen iſt. Eine in die Hand genommene Frucht, welche durch den Druck des

Daumens um den Stiel unterſuchet und hier nachgebend befunden wird, iſt ein allgemeineres Kennzeichen von der Reife der Frucht. **Möller** hat ſich in ſeiner oben angeführten Schrift hierüber ſehr umſtändlich herausgelaſſen, daher ich nochmals ſeine Worte anführe:

Wenn eine Frucht im Reifen die Farbe verändert, ſo iſt kein Zweifel, daß ſich ihre Reife nähert; und wenn hierauf die neue Farbe überall gleichförmig erſcheint, und alles, was bisher noch grünlicht war, ſie auch in gleichem Grade angenommen hat, ſo kann man der völligen Reife ſchon ziemlich verſichert ſeyn. Wenn man aber Arten vor ſich hat, die im Reifen immer grün bleiben, oder nur ganz wenig ſich ins hellere verwandeln, ſo muß man auf die ſchon bekannte Zeit ihrer gewöhnlichen Reife ſehen, und ſie alsdann durch **Hülfe der Hand** unterſuchen. Man umfaſſet ſie nämlich, und ſetzet den Daumen in der Gegend an, wo der Stängel aus ihr hervorgeht, ſo daß man einen **gelinden langſamen Druck** auf ſie waget. Geſchieht es, daß ſie dem Drucke nachgiebt, und ſich daſelbſt auf eine ſolche Art eindrücken läßt, ſo kann man ſie ſicher für reif erklären; und man kann es als einen in der Erfahrung beſtätigten Satz annehmen: **daß eine jede Frucht, die neben dem Stängel einem gelinden Druck nachgiebt, reif ſey.** Um deswillen kann es als ein allgemeines Kennzeichen angenommen werden, daß auch alsdenn entſcheidet, wenn man bey denen, welche durch die veränderte Farbe einige Kennzeichen der Reife zu erkennen geben, noch nicht völlig gewiß iſt. Wofern hingegen die Frucht einem ſanften Drucke nicht nachgiebt, ſo muß man ſie noch einige Tage liegen laſſen. Um deswillen muß man mit ſolchem Drücken gar beſcheidentlich verfahren, damit eine ſolche Frucht, die noch länger liegen muß, dadurch nicht eingedrückt werde. Der eingedruckte

Fleck

Fleck fängt ſogleich an zu faulen, und ſtecket das übrige geſunde Obſt nun ſo viel ſchneller mit an, je näher es der völligen Reiſe iſt; wenigſtens leidet die Frucht durch dieſe faulende Stelle eine merkliche Veränderung im Geſchmack. Es kömmt alſo hier darauf an, daß einer, der die Hand zu einer ſolchen Unterſuchung geſchickt machen will, erſt an einer ſchon reifen Frucht erfahre, wie ſtark der Druck ſey, dem ſie nachgiebt, und ſtärker muß er ihn hernach gegen keine, die er probiren will, ausüben.

Die Sommerfrüchte verändern größtentheils ihre Farbe, daher man aus dem bloßen Anſchauen ihre Reiſe ſchon ziemlich gewiß beurtheilen kann. Sie fangen die Veränderung um den Stiel herum an, und geben damit zu erkennen, daß ihre Reiſe ſich nähert, aber noch nicht da iſt. Sie brauchen nun keine weitere Unterſuchung; aber die nun vor andern an Schönheit der Farbe glänzen, und ſie überall angenommen haben, zeigen damit von ſelbſt an, daß ſie die reifſten ſind; und folglich nun auch nicht mehr werden feſte ſitzen. Daher brauchet es weiter nichts, als ſie abzunehmen.

Hingegen bey Herbſt- und Winterobſt, welches nach dem Brechen erſt langſam nachreiſet, wird die Unterſuchung durch den Druck zum öftern nöthig, weil einige nicht nur die Farbe gar nicht ändern, vielmehr immer grün bleiben, als Verde longue, Sucre verd u. ſ. w.; ſondern auch verſchiedene, bey der Veränderung, keine ſo helle und ſcheinbare, überall gleiche, Farbe annehmen, daß der bloße Augenſchein die völlige Reiſe daraus entdecken könnte. Sie fallen ins gelblichte oder weißlichte, und gehören dahin unter die Herbſtbirnen, Meſſire Iean, Marquiſe, Rouſſeline, Lanſac, Amadotte, u. ſ. w. Die Bergamotten haben dieſes eigen; daß

daß die Schale, wenn ſie reifen, etwas feucht wird. Louiſe bonne, Epine d'hiver, Ambrette, L'echaſſerie, Saint Germain, Virgouleuſe, Martin ſec, neigen ſich im December zur Reiſe, indem entweder die Schale anfängt gelblicht zu werden, oder einige Runzeln zu zeigen. Alsdann kann man ſie, wenn ſie dem Daumen nicht widerſtehen, gebrauchen. Sonſt muß man ſie noch etwas liegen laſſen, und einige werden erſt im Januar, andere aber im Februar ſo weit kommen, daß ſie ſich für reif erklären laſſen. Eine beſondere Anmerkung iſt, daß wenn die Epine d'hiver auch im Februar noch nicht Kennzeichen der Reiſe giebt, und ihre Farbe gar nicht ändert, ſo iſt ſie verloren, und wird diesmal gar nicht reif. Abſonderlich geſchieht dies, wenn der September und October kein gutes Wetter haben, ſondern allzu zeitig kalt werden. Ein großer Verluſt für den Liebhaber, wenn er dieſe ſchöne Birne entbehren ſoll. Unter den Birnen, die am ſpäteſten reifen, iſt Bon chretien d'hiver und Colmar, die ſich bis in den März und April erhalten. Jene wird am Stiel ein wenig runzlicht, wenn ſie vollkommen reif iſt. Die Bergamotte bugi, Saint Lezin und Martin ſire machen den Beſchluß, wenn die andern alle vorbey ſind, und ihre Reiſe giebt ſich zu erkennen, wenn ſie nach ſo langem Liegen endlich durchweg gelb werden.

Will man Birnen zum Kochen brauchen, ſo kann man ſie zu aller Zeit genießen; doch ſind ſie am beſten, wenn ſie anfangen wollen, gelblicht zu werden, oder überhaupt die Farbe zu verändern. Denn gekochtes Obſt hat bey völliger Reiſe etwas gar zu Süßes und Weichliches, welches hingegen durch eine annehmliche Schärſe gemildert wird, wenn es erſt dem Reiſen ſich nähert.

Bey den Aepfeln giebt ebenfalls die Veränderung der Farbe ihre angehende, und die Mürbigkeit die völlige

völlige Reife zu erkennen; wobey ſie größtentheils, aber nicht alle Arten, ſich ſehr lange erhalten. Ihre höchſte Reife, auf welche das Verderben folget, iſt dieſe, wenn ſie runzlicht werden. Die Reinetten gehören vornehmlich hieher. Welche von ihnen aber gelb werden, ohne zugleich runzlicht zu ſeyn, die halten ſich ſehr lange gut. Einige Arten bleiben allezeit glatt, als pomme d'apis und pomme roſe. Dieſer ihre Reife erkennt man, wenn alles, was noch an der Farbe grünlicht war, ſich in ein reines Gelb verwandelt hat. Die Calvilles zeigen ihre Reife an, wenn ihre Kerne ſich löſen, und man inwendig ein Geklapper höret, wenn man den Apfel in der Hand ſchüttelt. Und in dieſem Zuſtande dauern ſie ebenfalls bey einerley Güte lange Zeit fort. —

Man muß ſich nun beſonders nach dieſer Vorſchrift üben, die Unterſuchung nach dem Druck geſchickt anſtellen zu können. Man ſieht auf manchen Tafeln Birnen, die man, wie es gemeiniglich heißt, ausgefühlet hat, und denen man dieſes ſehr anſieht, theils auf dem unrechten Orte, theils zwar an dem Stiel, aber vor der Zeit, und ſo ſtark, daß, wenn gleich noch keine Fäulniß erfolget iſt, doch der gute Geſchmack des Obſtes ſchon eine ziemliche Veränderung davon hat erleiden müſſen. Es iſt daher wohlgethan, daß man nicht unerfahrne Perſonen über das edle Obſt zum Ausfühlen hergehen, und ſich ſolches verderben laſſe.

Es iſt hier übrigens der Ort noch nicht, von mancher Obſtart das mehr Beſondere, in Anſehung ihres Abnehmens vom Baume, anzuführen, da man z. E. einige Sommer- und Herbſtbirnen nicht am Baume bis zur angehenden oder völligen Reife darf kommen laſſen, weil ſie ſonſt ſehr mehlicht werden, als: Le Rouſſelet; La mouille-bouche d'été; beurré-gris; andere aber doch ſchmackhafter ſind, wenn man ſie von ſelbſt

vom Baume kann abfallen laſſen, als: la belliſſime, la Rouſſelet de Rheims. Bey einem ſo zu nennenden Tafelobſtkalender kann ſolches alles mit mehrern geſchehen.

Die Benutzung des Lagerobſtes.

Wenn man mit dem Sommerobſte ſehr eilen muß, daß es verſpeiſet oder gebacken werde, ſo hat man bey dem Lagerobſte die Bequemlichkeit, daß man es in ſeiner Reiſe auf dem Lager, nach Beſchaffenheit der Art, noch eine, zwey und mehrere Wochen in ſeiner Güte genießen, und dieſerhalb ſeine Einrichtungen zum Verſpeiſen oder Verbacken allmälig machen kann.

Hat man einen guten Vorrath von Herbſt- und Winterobſte aufgeleget, ſo muß man alle Wochen nachſehen, um das anfaulende Obſt herauszuleſen, bevor es ganz verfaulen und mehreres hat anſtecken können.

Sind die Früchte im Anfange des Faulens begriffen, ſo können ſie noch gekochet werden, wenn das Faule ausgeſchnitten worden. Und hier wird ſich der Geſchmack der Früchte beym Kochen ſchon mehr verbeſſern laſſen, da reiſe und unreiſe Früchte faul gefunden werden. Die unreiſen haben einen Holzgeſchmack; wenn ſie aber unter reiſes Obſt gekocht werden, ſo wird der Geſchmack der erſtern erträglicher, beſonders wenn das reiſe Obſt im Topfe etwa drey Theile, und das unreiſe nur einen Theil ausmachet. Unreiſes, roh gegeſſenes Sommerobſt iſt ungeſund; auch gekochet iſt es nicht ohne Verdacht. Lagerobſt aber, wenn deſſen ein Theil unter mehrere Theile reiſen Obſtes verkochet worden, kann unſchädlich ſeyn.

Die Aepfel, welche auf dem Lager zur Reiſe kommen, und grün in der Küche verbrauchet werden ſollen, müſſen für den herrſchaftlichen Tiſch mit Unterſchied ge-

nommen

nommen werden; da nicht alle Arten einen gleich guten Geſchmack hervorbringen. Aepfelmus oder Aepfelbrey, welcher als eine ſehr geachtete Vorkoſt, und am liebſten kalt, zu Braten, kaltem Pökelfleiſche, auch zu geräuchertem Fleiſche gegeſſen wird, muß nicht von ſüßen, ſondern von ſüßſäuerlichen, Aepfeln bereitet werden; ſonſt wird ſein Geſchmack ſehr matt ausfallen. Ein gleiches iſt bey den Aepfeltorten zu bemerken. Fehlte es zur Zeit an ſolchen Arten, ſo muß man die ſüßen Aepfel mit den ſo genannten weinſauren Aepfeln zu verſetzen wiſſen. Man kann mehr als eine Art Aepfel zuſammenſetzen, und durch ſolche Zuſammenſetzung einen vortrefflichen Geſchmack herausbringen.

Der Borsdorfer Apfel, unſer allergeſundeſter und wohlſchmeckendſter wahrer Hauptapfel, im rohen und gekochten Zuſtande, muß immer allein gelaſſen, und mit keiner andern Art im Kochen verſetzet, oder, beſſer geſaget, verdorben werden. Sein allerfeinſter Geſchmack muß nur der einzige ſeyn. Er wird gemeiniglich geſchälet, mit Zucker, Zimmt, und fein gehackter Zitronenſchale ganz geſchmoret, und dann warm oder kalt zum Braten gegeſſen. Auch wird er in Schalen ganz gekochet, mit Zucker und Anis gewürzet, und als die geſundeſte Vorkoſt unter allen, entweder allein, oder mit mancherley naturell gekochtem Fleiſche verſpeiſet. Man kann daher die Cultur und Auflegung dieſes Apfels in gehöriger Menge, nicht genug anpreiſen.

Ich habe einen vorlängſt verſtorbenen Landgeiſtlichen in Sachſen gekannt, welcher ſeinen von Bäumen leer gefundenen Pfarrgarten in vier Abtheilungen alſo bepflanzet hatte: Die eine Abtheilung hatte Pflaumenbäume; die zweyte nichts als Borsdorfer Aepfel; in der dritten ſahe man nur Roſtocker oder Stettiner

ſiner und Scheibenäpfel; die vierte Eintheilung aber enthielt wenige Sommerbirnen; die meiſten andern Birnen aber waren Bon chretien d'hiver. Auf meine Frage: warum er ſich auf ſo wenige Obſtarten eingeſchränkt hätte? ſagte er in Anſehung des Kernobſtes: Der Borsdorfer Apfel iſt der König der Aepfel, hierauf folgt der Roſtocker, und dann der Scheibenapfel; welchen letztern ich beſonders für meinen Tiſch friſch gekocht zu Apfelmus, auch gebacken für den Geſindetiſch, gebrauche; und mit dieſen vier friſchen Arten komme ich auf dem Lager weit genug in den Winter hinein. Sommerobſt halte ich wenig, weil ich nicht Zeit genug habe, des Sommers meine Leute mit Obſtbacken zu beſchäfftigen, und die einzige Winterbirne iſt mir hinreichend, davon zu kochen und zu ſchmeren, auch backen zu laſſen. Zum Verkauf des grünen reifen Obſtes iſt hier herum nicht ſonderliche Gelegenheit u. ſ. w. — Ich habe an dieſer Einrichtung eines Mannes von ſeiner Art nicht viel auszuſetzen gefunden, da ehedem viele andre gute Obſtarten damals noch nicht bekannt genug waren. In Anſehung des Borsdorfer Apfels bin ich bis ietzt noch völlig ſeiner Meynung, ob man ihm ſchon hin und wieder in Deutſchland den Goldpepin an die Seite ſetzen will.

Grüne reife gemeine Aepfel werden gemeiniglich nur als ein Apfelmus fürs Geſinde, nicht als Vorkoſt, ſondern als Zubrod, gebrauchet, um ſolches Mus, wie das Pflaumenmus, auf das Brod zu ſtreichen. Wenn man einen guten Vorrath von Aepfeln hat, und die Butter damit erſparen, und beſſer verkaufen kann, ſo muß man ſich ſolcher Verſpeiſung beſtens empfohlen ſeyn laſſen. Man muß aber nicht zu viel auf einmal kochen, weil es nur auf einige Tage dauret. Man hat aber viele Bequemlichkeit, es gelegentlich neben andern Speiſen in Töpfen auf dem Heerde zu kochen,

indem die Aepfel, wenn ſie auf dem Lager reif geworden; bald klein kochen, und zuletzt mit der Kelle vollends klein gerieben werden. Es verſieht ſich aber von ſelbſt, daß die Aepfel müſſen geſchälet, klein geſchnitten, und das Saamenbehältniß herausgenommen ſeyn.

Zum Beſten der Haushaltungen auf dem Lande wünſchte ich noch, daß bey der Geſindeſpeiſung ein noch bereitſamerer Gebrauch des Kernobſtes, als der vorige, möchte eingeführet werden. Dieſer nämlich: Dem Geſinde das grüne, reiſe Obſt vom Lager friſch zum Brodte, ſtatt der Butter und Käſe, eſſen zu laſſen. Es iſt kein Zweifel, daß dieſes nicht in geringen Ländern geſchehen könne, oder vielleicht ſchon geſchieht. Es ſollte aber auch in Mittelländern ſowohl als in guten Ländern geſchehen, weil auch hier Butter und Käſe in der ſpätern Jahreszeit knapp ſind, oder, falls dieſes nicht iſt, die Butter und Käſe doch öfters beſſer, als Obſt, in den Städten verkauft werden können.

Da es aber mit Einführung einer neuen Koſt- oder Speiſungsart in guten und Mittelländern eine eigene Sache iſt, zumal wenn Hausvater und Hausmutter noch jung ſind, und in den erſten Jahren ihrer Wirthſchaft bey dem Geſinde noch nicht Achtung genug haben: ſo müßte man ſich auch hierbey desjenigen wohl erinnern, was im erſten Theile des erſten Bandes der Hausmutter unter den allgemeinen Regeln No. 4. iſt geſagt werden.

Ich wollte aber in guten Ländern vornehmlich dieſes zu ſolcher Zeit nicht anrathen, wenn vieles Obſt in den Dörfern vorhanden, und ſolches auch dem Geſinde ſehr gemein iſt. Denn das Geſinde lebet dann im Vollen, und thut ſich was darauf zu gute, wenn es ſich mit bloßem Obſte den Magen recht füllen kann.

Die rechte Zeit dieſer Neuerung wäre dann, wenn das Obſt nicht wohl gerathen, und daher mehr theuer iſt. Die beſte Zeit aber wäre, wenn ſeit vielen Wochen kein Sommerobſt mehr in den Gärten zu finden iſt, daß man das Obſt erſt vom Lager nehmen muß. Ja dieſes wäre auch ein bequemer Zeitpunct, wenn des Orts gar kein Obſt gerathen wäre, und aus der Nachbarſchaft ein oder der andre Scheffel Obſt hierzu irgends erkaufet werden ſollte. Die Seltenheit und Theurung des Obſtes machen es allein, daß es der Butter kann vorgezogen und lieber gegeſſen werden. Denn bey dem Geſinde herrſchet eben ſo gut, wie bey den vornehmen Leuten, das Vorurtheil: Was wohlfeil iſt, das ſchmeckt nicht. Man müßte ſich daher die Theurung des Obſtes in einem ſolchen Jahre nicht dauren laſſen, indem die Folge es reichlich wieder einbringen kann. Es iſt bekannt, daß das Geſinde aller Neuerung in der Geſindeſpeiſung eben nicht geneigt ſey, und gleichſam das in andern Fällen wohl löbliche Principium behaupte: Man muß auf ſein altes Recht beſtehen. Es darf aber das Geſinde nur erſt in einem Jahre an das Eſſen des Brodtes mit friſchem reifem Obſte gewöhnet ſeyn, ſo wird es in der Zukunft ſich dieſe Speiſung auch in wohlfeilen Obſtjahren gern gefallen laſſen; da friſches reifes Obſt mit ſchwarzem, und mehr ſaurem als ſüßem, Brodte wohl eben ſo gut, und zur Veränderung wohl noch beſſer, als Brod mit Butter, ſchmeckt.

Als in meinen Schuljahren in einem reichen Obſtjahre die rothe Ruhr faſt in den meiſten Häuſern herumgieng, ſo hatte man das Obſt unterſaget, und es durfte nichts zum Thore herein gebracht werden. Einer der erſten Schullehrer in der Stadtſchule, wo ich war, brachte aus ſeinem vor der Stadt gelegenen Weinberge täglich in ſeiner Taſche Obſt nach Hauſe, und ließ

ſolches ſeinen Kindern des Morgens mit Brod zum Frühſtücke aufeſſen. Einer Auswahl ſeiner Schüler, worunter ich mich auch befand, gab er auch heimlich den Rath, des Morgens mit ſchwarzem Brodte ſüße ſaftige Birnen zu eſſen, und wies ſie auf das Beyſpiel ſeiner Kinder, die ſeit vielen Jahren ſo gelebt, und bey der ihnen freyen Wahl zwiſchen Butter und Obſt ſich immer letzteres erwählten. Hauptſächlich wies er uns auf den Galenus, der den Genuß des Obſtes als eine geſunde Speiſe anempfohlen, und zwar das herbe den ſchwachen, das ſaure den verſchleimten, und das ſüße den kalten Mägen. Und da der Schullehrer bey uns jungen Leuten vorausſetzte, daß wir einſt durch zu vieles Sitzen etwa den hypochondriſchen Anfall uns zuziehen könnten, ſo ſollten wir das ſüße Obſt am fleißigſten eſſen; da es zumal mit ſchwarzem ſaurem Brodte beſſer, als das herbe und ſaure, ſchmeckte. Er fand an uns gelehrige Schüler, welche gar bald das gewöhnliche Frühſtück einer mit Butter beſtrichenen Semmel zurückſetzten, und, nach jugendlicher Art, mehr dem Wohlgeſchmacke als Galenus Diätetik folgſam, Roggenbrod und ſüßes Obſt uns ſchmecken ließen. Hätte man Urſache, mit dem Geſinde beſonderer Umſtände halber etwas ſchonend umzugehen, ſo wäre es rathſam: die angeprieſene Speiſungsart gleich im beſten Geſchmacke anzufangen, und die ſüßeſten Birnen zu dem ſauren Brodte dem Geſinde zu reichen, auch allenfalls vor der Hand ſolches nicht bey den täglichen drey Hauptmahlzeiten, ſondern nur beym Veſperbrodte, wenn es des Orts im Gebrauche iſt, zu thun.

Da nun eine zur Reiſe kommende Obſtart nach der andern, wenn ſie in Menge aufgeleget, und nicht verkauft oder friſch verſpeiſet werden kann, gebacken werden muß; ſo will ich hier noch gedenken, wie man

bey eingeheizten Stuben edles Obſt aufs beſte trocknen könne, ohne ſonderliche Anſtalt oder Weitläuſtigkeit dabey nöthig zu haben. Dieſes geſchieht hinter dem Kachelofen, wo geſchältes und an Fäden aufgereihetes Obſt ſehr ſchön abtrocknet. Wenn der Raum zwiſchen dem Kachelofen und der Wand weit genug iſt, ſo darf man nur einige oberwärts mit ſo genannten Micken oder Stützen verſehene Stäbe ſo anſtellen, daß ſie die mit der Länge des Kachelofens übereinſtimmenden ſtarken Stöcke tragen können, auf welchen die Fäden des aufgereiheten Obſtes herabhängen müſſen. Der Raum zwiſchen dem Ofen und der Wand verſtattet es in vielen Stuben, daß einige Mätzen geſchälten Obſtes auf einmal eingehänget werden können. **Das hinter dem Ofen trocknende Obſt iſt das beſte unter allem trocknen Obſte,** weil es nicht auslaufen, anbrennen, und verderben kann. Nur muß dabey in Acht genommen werden, was bey dem Trocknen des Obſtes an der Sonne und Luft iſt geſaget worden: die Obſtſchnitte, oder die ganzen geſchälten Früchte, im Anfange öfters fortzurücken, daß ſie nicht, durch die unmittelbare Berührung und Druck auf einander, in Schimmel und Fäulniß gerathen. So muß man auch die Schnüre zu Zeiten umwechſeln, da diejenigen, welche dem Ofen am nächſten ſind, eher welk werden, als diejenigen, die davon entfernter ſind. Wenn man dieſe Trocknungsart in den Wohnſtuben anſtellen will, ſo wird man faſt jede Woche neues Obſt hinter dem Kachelofen einhängen; dabey aber die allergrößte Bequemlichkeit haben können, alle Tage, als im Vorbeygehen, nur ſeine Obſtſchnüre zu überſehen. Die Prunellen, wenn man um Michael bereits einheizen muß, und noch friſche Pflaumen hat, oder haben kann, gerathen abgehäutet, von Steinen befreyet, und auf Fäden gezogen, hier am allerſchönſten; wie-

wohl

wohl man ſie auch ſo an Fäden gereihet, in den hohen Vorſbacköfen einhängen kann. Will man einen Schirm von Papier vorne zwiſchen dem Kachelofen und der Wand verſetzen, ſo trocknet das Obſt deſto geſchwinder, und die ganze Anſtalt hinter dem Ofen iſt denn verdeckt, daß es nicht zu ſehen iſt, was dahinter vorgeht. Auf dem Kachelofen ſelbſt aber ſoll man kein Obſt trocknen, weil es alsbald anbrennen muß. Geſchältes und nur leicht angebranntes trocknes Obſt zeiget, nach dem Kochen, auf der Tafel ſeinen Fehler alsbald, und iſt ſodann kein edles ſondern gemeines Obſt. So wird auch der Geruch von dem Trocknen des Obſtes auf dem Kachelofen zu ſtark in den Wohnſtuben, und kann der Geſundheit leicht ſchädlich werden; dagegen das an Fäden aufgereihete Obſt hinter dem Ofen nur einen ſehr gelinden angenehmen Geruch hervorbringt.

Es läßt ſich den Herbſt und Winter hindurch auf ſolche Weiſe gar vieles getrocknetes Obſt zuſammenbringen, und man bewahret es am beſten in Beuteln von Leinewand, welche man an der höhern Gegend der Wand, hinter dem Kachelofen annoch eine Zeit lang aufhängen, und darinn noch mehr kann nachtrocknen laſſen; da denn zuletzt dieſe Aufbewahrungsbeutel in einer trocknen Vorrathskammer ſo aufzuhängen ſind, daß ſich die Mäuſe nicht hineinfreſſen können.

So nützlich es in aller Abſicht iſt, das Lagerobſt beym Auflegen nicht unter einander zu miſchen, ſo gut iſt es auch, die mancherley Arten des getrockneten Obſtes gleichfalls beym Aufbewahren nicht unter einander zu vermengen, ſondern jede beſonders zu laſſen; indem man ſie zum Kochen beſſer unter einander für jede Mahlzeit proportioniren kann.

Man weis es, daß zum Aepfelbrey die ſo genannten Süßäpfel, oder Aepfel, die eines völlig ſüßen Geſchmacks

ſchmacks ſind, bey weiten nicht einen ſo wohlſchmeckenden Aepfelbrey geben, als diejenigen Aepfelarten, welche einen ſüßſäuerlichen und zugleich feinen weinartigen Geſchmack haben; weshalb man, wenn es an letzterer Art fehlet, oder ſolche noch geſchonet werden muß, die ganz mattſüßen Aepfel mit ganz ſauren verſehen, und das Eſſen piquanter machen kann. Mit Birnen hält man es eben ſo, daß man die ganz ſüßen, z. E. die Malvaſierbirne mit ſäuerlichen Birnen zuſammen koche, oder wenn es an letztern, beſonders im Sommer, noch fehlet, gebackene Kirſchen darunter koche, auch geröſtetes, ſchwarzes, ſaures Hausbackenbrod, gleichfalls darunter nehme, wie ſolches im erſten Bande der Hausmutter allbereits gezeiget iſt.

Mit dem getrocknetem Kernobſte muß man nun beym Kochen in der Küche des Mittelmannes eben ſo verfahren, und beſonders ganz ſüßen Birnen, die für ſich allein nicht wohlſchmecken, ſäuerliche Birnen, am beſten aber ſaure gebackene Aepfel, beymiſchen. Man muß ſodann ſeine Obſtarten kennen, und aus Erfahrung lernen, in welcher Proportion man die Arten zuſammennehmen muß, um den zu ſüßen Obſtgeſchmack, durch ſaures Obſt, zu vermindern, und ihn gleichſam recht aufzuſchärfen. Man muß es auch aus Erfahrung lernen, wie gebackene Pflaumen in rechtem Verhältniſſe unter gebackene Birnen und Aepfel, alſo dieſe drey Obſtarten zuſammen, recht zu kochen ſind, da dieſes Eſſen in manchen Ländern eine rechte Favoritſpeiſe ausmacht, wenn zugleich Klöße vom feinſtem Waizenmehle für herrſchaftliche Mahlzeiten darunter gekocht werden.

In hieſigen Gegenden trifft man einen Apfel von der allergrößten Art an, welcher am Baume graßgrün als ein Dauerapfel abgebrochen wird, und der ſauerſte unter allen Aepfeln iſt; ob er gleich gemeinhin nur

der

der weinſaure Apfel genannt, und als ein Tafelapfel nicht angeſehen, überhaupt auch in vornehmen Gärten nicht wohl geduldet wird. Dieſer Apfel kann, getrocknet, vortrefflich zur Verſetzung des ſüßen gebackenen Obſtes gebrauchet werden. Man hat an ihm in friſchem Zuſtande, gebraten oder gekochet, ein gutes kühlendes und den Durſt ſtillendes Mittel. Man kann aber auch aus dieſem getrocknetem Apfel ein Decoct machen, und ſich deſſen mit gleich gutem Nutzen bey der Fieberhitze bedienen.

Wie übrigens das Obſt zu Cidre oder Aepfelwein, Eſſig u. ſ. w. zu nützen ſey, ſolches gehöret in ein anderes Kapitel, da man in dem gegenwärtigen eigentlich nur Speiſen, und nicht Getränke, abhandeln will.

Außer den Aepfeln, Birnen und Pflaumen haben wir noch einige andre Obſtarten, die von uns theils als Dauerſpeiſe eingeſammlet, oder darzu bereitet werden; weßhalb ihrer auch noch kürzlich gedacht werden muß.

Aprikoſen ſind kein Dauerobſt, man kann ſie aber trocknen, und in getrocknetem Zuſtande aufbewahren. Zum Trocknen aber müſſen ſie nicht von einander geſchnitten, ſondern der Stein nur von der Seite heraus, hierauf aber fein breit mit den Fingern gedrücket werden. Wenn ſie getrocknet ſind, kann man ſie in Schachteln aufbewahren, und ſie entweder zum Tiſchgebrauch mit Zimmt und Zucker abſtoſen, oder Tunken daraus machen. So ſind ſie auch in Fruchttorten eine der beſten Füllen. Das Einmachen oder Candiren dieſer und andrer Früchte wird gleichfalls in ein anderes Capitel verſparet.

Pfirſichen ſind wegen ihres vielen Saftes weniger zum Trocknen geſchickt. Will man ſie aber trocknen, ſo muß man ſie in ſehr gelinder Wärme in dem Ofen

erſt

erſt halb trocknen laſſen, den Stein hierauf behende ausnehmen, das Fleiſch platt drücken, wieder in den Ofen ſchieben, und ſie bey dem Herausziehen, wenn ſie noch warm ſind, wieder zuſammenlegen, und in Schachteln aufbewahren. Man bedienet ſich ihrer eben ſo wie der getrockneten Aprikoſen. —

Sonſt hat man noch wegen des Abnehmens dieſer Frucht zu merken, daß die rechte Zeit dazu ſey: wenn ſie nur noch ein wenig an den Stiel hängen. Wenn ſie ſich aber mit ſammt dem Stiele abbrechen laſſen, ſo haben ſie noch nicht ihre völlige Reife. Zur höchſten Reiſe aber, wo ſie von ſelbſt abfallen, muß man ſie nicht am Baume kommen laſſen. Ihr beſter Geſchmack iſt denn vergangen: Mit den glatten Pfirſichen oder Nectarinen hat es dagegen eine ganz andre Bewandniß. Wenn ſie ſchon halb trocken ſcheinen, und um den Stiel welk und runzlich, inwendig aber gelb ſind und ſich ſelber ablöſen, und vom Baume fallen; ſo ſchmecken ſie am beſten, und werden nicht ſo leicht mehlicht, als die eigentlichen rauchen Pfirſichen. Die Aprikoſen werden auch bald darauf mehlicht, wenn ſie zur höchſten Reiſe gekommen ſind. Man kann ſie daher, wenn man ſie im beſten Geſchmacke haben will, nur in der völligen Reiſe abbrechen, oder ſolches bey der angehenden Reiſe thun, wenn man ſie etwa verſenden, oder ſie noch auf einige Tage im Hauſe erhalten will. Wenn ſie bey heißer Sonne abgebrochen werden, ſo ſchmecken ſie matt. Man muß ſie daher erſt wieder kühl und friſch werden laſſen.

Von **Quitten** haben wir drey Arten, die Birnquitte, die Apfelquitte, und die portugieſiſche großblättrichte Quitte. Die Früchte der letztern ſind am ſchmackhafteſten, weniger herbe, und mehr zart von Fleiſche, erhalten auch beym Kochen eine

mehr

mehr rothe Farbe, als die beyden erſtern Arten, welche letztern aber häufiger an ihren Bäumen erwachſen.

Die Quitten werden eben nicht, wie das andere Obſt, roh gegeſſen, indem ſie zu herbe ſchmecken. Will man ſie lange friſch erhalten, ſo muß man ſie in ungeſtampfte oder rohe Hirſe einpacken. Der neue Schauplatz der Natur beſaget auch eine Art, die Quitten in einem Zuſtande zu erhalten, welcher dem friſchen faſt gleich kömmt. Man muß die beſten Früchte ausſuchen, die Kelchblättchen eben am Auge, auch den Stiel wegſchneiden, die Wolle rein abwiſchen, und ſie ſchichtweiſe in einen ſteinernen Topf legen; hierauf andere ſchlechtere und ſchadhafte Früchte klein zerſchneiden oder zerreiben, davon einen Saft kochen, und dieſen, wenn er mehrentheils kalt iſt, doch ehe er gerinnt, über die Quitten im Topfe gießen, daß ſie damit bedecket ſind. Da die Quitten im Topfe leicht in die Höhe ſteigen möchten, ſo leget man etwas ſchweres darauf, damit ſie unter dem Safte erhalten werden. Hierauf wird der Topf zugebunden, und an einem trocknen kühlen Orte aufbewahret. Wenn man davon Gebrauch machen will, nimmt man von den Früchten, auch von dem Safte, ſo viel als nöthig iſt, heraus, ſchälet die Früchte und ſchmoret ſie, gleich den friſchen Quitten, mit dem Safte. Man darf aber die Früchte nicht eher herausnehmen, als bis ſie getochet werden ſollen, indem ſie gleich ſchwarz werden, wenn ſie an der Luft liegen. Wenn man gleich anfangs viel Waſſer und etwas Wein dazu ſetzet, und ſie langſam kochen läßt, damit ſie genug Brühe behalten, ſo werden ſie ſchön roth.

Will man die Quitten trocknen, ſo werden ſie geſchälet, wiewohl von einigen auch die ungeſchälten getrocknet werden, wenn ſie in dünne Schnitte zuvor zertheilet werden.

Die getrockneten Quitten werden gemeiniglich unter die gebackenen Pflaumen mitgekochet, welchen ſie einen vortrefflichen Geſchmack mittheilen.

Miſpeln läßt man gemeiniglich ſo lange am Baume, bis ſie vom Reif berühret ſind. Es iſt beſſer, daß ſie nicht ſo blos, ſondern zugedecket, wohin geleget werden. Denn wenn ſie blos liegen, ſo trocknen ſie zu ſehr aus, und ſchmecken nicht ſaftig genug. Sie werden mehr roh als gekocht gegeſſen. Eine gute Suppe davon iſt dieſe, daß die moll oder weich gewordenen Früchte, in Waſſer geſotten, durch einen Durchſchlag getrieben, und ſodann mit Wein, Zucker, Zimmt, und klein gehackter Zitronſchale noch angeſotten, beym Anrichten aber feine Zwiebacke hineingeleget werden.

Hahnbutten, Wiepen, ſind die Frucht des Hagedorns oder des wilden Roſenſtockes. Man hat eine Art dieſer Früchte, welche meiſt in der Größe der Kaſtanien ſind, und in den Gärten eigends gezogen und gehalten, auch zum Unterſchiede der kleinen in Feldern und Wäldern wachſenden, **Gartenhahnbutten** genannt werden. Dieſe letztern ſind es eigentlich, welche man einſammeln und trocknen muß. Ihre Vorbereitung iſt folgende:

Wenn die Gartenhahnbutten ziemlich reif, aber noch nicht moll geworden, welches gemeiniglich zu Ende des Auguſts und im Anfange des Septembers geſchieht, werden ſie geleſen, und, wenn man einige Mätzen beyſammen hat, in einen groben Sack geſchüttet, welcher von zwey Perſonen an beyden Enden angefaſſet und hin und her ſchnell gezogen wird. Dieſes Verfahren dienet dazu, daß ſich die Hahnbutten die langen ſtarken rauhen Haare einander abreiben, indem es allzu mühſam ſeyn würde, jeder Frucht mit dem Meſſer die Haare, womit ſie über und über beſetzet ſind, abzunehmen, das Hin- und Herſchütteln in dem Sacke macht

macht ſie bald glatt, worauf ſie aufgeſchnitten werden, um die Saamenkörner auszunehmen, wenn zuvor die Spitze, wo der Stiel geſeſſen, oben aber der Stern, abgeſchnitten werden. Zum Ausklauben der Saamenkörner bedienet man ſich am beſten eines unten breit geſchnittenen Hölzchens, welches das Geſchäfte ſehr fördert. Die gereinigten und verputzten Hahnbutten werden in dem Ofen bey gelinder Wärme getrocknet, und in Beuteln aufbewahret. Man kann einer ſo geſunden und wohlſchmeckenden Frucht nicht leicht zu viel im Hauſe haben. Wer ſie kennt, der verachtet dagegen die wilde Feldhahnbutte; denn dieſe ſchmecket gegen ſie wie Lauer gegen den Wein.

Man bereitet aber von dieſen Gartenhahnbutten eine der beſten Gaſtſuppen; man kochet ſie mit ein wenig Wein und Zitronſchale, um ſie warm oder kalt, ſtatt der Prunellen, zum Braten zu eſſen, und bey Fruchttorten thun ſie die ſchönſte Wirkung.

Die gemeinen kleinen Haſelnüſſe werden eben nicht für den Nachtiſch, ſondern mehr zum Oelſchlagen genutzet und eingeſammelt. Die große Zellernuß aber bringt man auf den Nachtiſch. Am allergeachtetſten aber ſind die Lampertsnüſſe, welche ſowohl friſch als trocken verſpeiſet, und bis jetzt immer noch um ſo mehr als Delicateſſe angeſehen werden; da ſie noch nicht häufig genug angebauet, und in großen Städten von den Italienern theuer gekaufet, von dieſen aber noch theurer Pfundweiſe wieder verkaufet werden.

Man muß dieſe Früchte nicht eher von den Sträuchern abnehmen, als bis ſie am Kerne am völligſten geworden ſind. Denn wenn dieſes nicht geſchehen, ſo ſchwindet der Kern beym Trocknen gar ſehr, und die Nüſſe werden bey langer Aufbewahrung leicht ranzicht, dagegen die Lampertsnüſſe, wenn ſie in ihrer höchſten

Reiſe abgenommen, und darauf getrocknet ſind, einige Jahre gut bleiben können.

Es kommen aber die Lampertsnüſſe ſowohl in ihren grünen Schalen, als auch ohne dieſelben, getrocknet auf den Nachtiſch. Will man aber dieſe Nüſſe noch einige Zeit in ihrer grünen Decke aufbehalten, ſo muß man ſie im Keller auf den Boden in Sand legen. Man kann auch den trocknen Kern, wenn ſich die Haut nicht mehr ablöſen läßt, eine Nacht in Milch weichen. Gleichwohl läßt ſich damit ihr erſter friſcher Geſchmack nicht wieder ganz herſtellen. Aber bey den Lampertsnüſſen achtet man auch nicht hierauf, da die den Kern umgebende rothe Haut dünne und nicht ſo dicke und rauhſchelſicht iſt, als bey den gemeinen Haſelnüſſen; gedachte Bartnüſſe auch, im trocknen Zuſtande, noch den beſten Geſchmack haben.

Wenn die aus ihren grünen Decken ausgelöſeten Bartnüſſe getrocknet werden ſollen, ſo muß man ſie dünne aus einander legen, daß die Luft überall einen freyen Zugang haben könne. Leget man ſie dicke auf einen Haufen über einander, oder wohl gar in ein Gefäß, ſo nehmen ſie bald einen dumpſichten übeln Geſchmack an. Hat man ſie wohl getrocknet, ſo können ſie in Beuteln aufbewahret werden. In Kiſten oder Schränken von Kienenholze ziehen ſie den Kiengeſchmack ein.

Die Obſteſſer beſchließen das Obſteſſen ſehr diätetiſch, im Fall ſie von ſelbigem ſich Durchfälle oder Blähungen zu beſorgen haben, wenn ſie die Lampertsnüſſe nach dem Obſte zuletzt verſpeiſen. Denn dieſe Nüſſe halten an, und verſtatten ſogar, wenn man ſich, wie es ſeyn ſollte, nicht des Trinkens enthalten könnte, daß man ſolches ſo ziemlich ohne Nachtheil thun könne. Diejenigen, welche bey einem ſchwachen Magen doch ſo gern Weintrauben eſſen wollen, ſollten nach

nach den Trauben immer Bartnüſſe eſſen, und ſich dadurch wider die darauf folgenden Blähungen in Sicherheit ſetzen.

Von den **Wälſch- oder Wallnüſſen** muß man nur diejenigen für Tafelobſt annehmen, welche dünnſchälicht ſind. Die ganz kleinen oder ſo genannten Griebelnüſſe werden nicht geachtet, ob ſie ſchon den wohlſchmeckendſten Kern haben. Die allergrößten Nüſſe, welche man **Robernüſſe**, auch **Schaf- oder Pelternüſſe** zu nennen pfleget, ſind mehr prahleriſch als kernreich.

Die Wallnüſſe ſind am Baume in ihrer rechten Güte, wenn die äußere grüne Schale anfängt aufzuberſten, daher man ſie nicht eher abmachen ſoll. Man erhält aber dieſe Nüſſe noch einige Zeit friſch, wenn ſie in Sand oder Moos eingeleget werden.

Will man dieſe Nüſſe trocknen, ſo muß man die äußere grüne Schale nicht daran laſſen, als wovon der Kern ſchimmelt, und ſehr übelſchmeckend wird. Auch muß man ſie dann nicht auf Haufen liegen laſſen, ſondern fein dünne auf dem Boden aus einander breiten.

Die getrockneten Nüſſe laſſen ſich auch wieder erfriſchen, wenn man ſie über Nacht in Waſſer oder Milch weichen läßt. Es kömmt aber doch nicht, wie auch vorhin von den Haſelnüſſen iſt geſaget worden, der erſte natürliche friſche Geſchmack ganz zurück.

Es laſſen ſich die getrockneten Wallnüſſe ein Jahr hindurch bey gutem Geſchmacke aufbehalten, worauf ſie älterischt oder gar ranzicht ſchmecken.

Die getrockneten **Wallnüſſe** laſſen ſich ſehr gut beym Nachtiſche mit **Borsdorfer** Aepfeln zuſammen eſſen, welches denjenigen ein ſehr angenehmer Geſchmack iſt, welche dieſe Nüſſe überhaupt lieber friſch als trocken eſſen. Denn wenn dieſe trockenen Nüſſe mit ſolchen Aepfeln zuſammen gegeſſen werden,

 ſo

ſo wird ihre Trockenheit durch die friſchen Aepfel gemindert und unempfindbar. Sie bekommen auch, ſo gegeſſen, denjenigen recht wohl, welche von den allein gegeſſenen trockenen Nüſſen rauh um die Bruſt oder heiſer werden.

Weintrauben ſind ſowohl eine Zierde, als auch ein ſehr angenehmes Eſſen des Nachtiſches, daher man ſie noch nach der Weinleſe lange aufzubewahren ſuchet. Die bekannten Arten, ſie aufzubewahren, ſind dieſe:

Im Weinberge werden neben den Weinſtöcken zwey Ellen tiefe Gruben gemachet, ſtarke Weinpfähle hineingeſtecket, und die Reben mit den Trauben hineingebeuget, an die Pfähle gebunden, und darauf zugedeckt, daß ſie nicht naß werden können. Es müſſen die Trauben aber ſo hängen, daß ſie den Grund nicht berühren.

Eine andere Aufbewahrungsart der Trauben iſt, daß man ſie in ein Faß, deſſen Boden mit warmen Sande überſtreuet iſt, auf trockenes Laub von Weinreben leget, mit dergleichen bedecket, und wenn eines Fingers hoch Sand gemächlich darüber geſtreuet iſt, ſo wird wieder eine Schicht mit Laub und Trauben geleget, und ſo fortgefahren, bis das Faß voll geworden. Es iſt nicht wohl zu vermeiden, daß die Weintrauben bey dem Wiederherausnehmen nicht ſandicht werden ſollten. Man muß ſie daher in Waſſer legen, und ſolchen Sand behende abfließen laſſen.

Noch pfleget man die Weintrauben eine Zeit lang ſo friſch zu erhalten, daß man die Stiele derſelben da, wo ſie abgeſchnitten ſind, in zerlaſſenes Pech oder Wachs ſtößt, zwey und zwey an einen langen Faden bindet, und in einer luftigen Kammer ſo an Stangen aufhänget, daß ſich die Trauben einander nicht berühren. Man überſchüttet auch wohl die ſo am Stiele verpich-

ten oder verwichſten Trauben mit Hirſe, aber nicht ſo hoch, daß die Laſt die Beeren zerdrücken könne.

In Bergkellern, welche nicht ſonderlich feuchte ſind, leget man die Weintrauben nur ſo blos auf Horden neben einander hin, wo ſie faſt noch einige Monathe gut bleiben. Wenn die Beeren zuletzt verfallen und ſehr einſchrumpfeln, ſo muß man die Trauben in friſches Waſſer eine Zeit lang vor dem Auſſetzen auf den Tiſch legen, wovon ſie wieder auflaufen, und die Runzeln verlieren.

Wenn man die Weintrauben zum Küchengebrauche auftrocknen will, ſo muß man ſie an Fäden binden, und in einer luftigen Kammer hängen laſſen. Auch wenn ſie völlig trocken ſind, läßt man ſie da, wo ſie getrocknet ſind, hängen. In Fiſchländern kochet man gemeiniglich Fiſche damit, oder läßt gebratene Hechte in einer Brühe mit Weinbeeren aufſtoſen. Man muß die trocknen Beeren ſehr gelinde anſieden, daß ſie nach und nach etwas auflaufen können.

Da die Roſinen nichts anders als getrocknete ausländiſche Weintrauben ſind, ſo muß ich noch des ſehr geachteten Roſinenmuſes, welches bey manchen Mahlzeiten vorkömmt, hier gedenken, und deſſen Bereitung in der Küche beſchreiben:

Es werden groſe Roſinen geleſen und gewaſchen, und mit halb Waſſer und halb Wein zum Feuer geſetzet, daß ſie recht weich kochen. Hierauf werden ſie klar oder recht klein gequirlet, durch einen Durchſchlag in einen Tiegel geſtrichen, noch ein wenig Wein daran gegoſſen, fein geſchnittene Zitronſchalen, Zimmt und Zucker hinzugethan, womit das Mus noch ein wenig kochen muß. Wenn dieſes Mus auf eine Schüſſel angerichtet wird, ſo müſſen Zucker und klein in länglichte Strienlein zerſchnittene Zitronſchalen noch oben darüber geſtreuet werden. Es kann aber dieſes Roſinen-

 mus

mus zum Braten kalt oder warm gegeſſen, überdies zu mancherley Backwerk, beſonders aber zu Torten, gebrauchet werden. Cibeben, welches die gröſſeſten Roſinen ſind, und von Damaſcus in Syrien, auch aus Cypern, kommen, ſchicken ſich am beſten dazu. Sie haben nur einen, oft aber gar keinen Kern. Man verfälſchet ſie aber gemeiniglich mit den andern gemeinen groſſen Roſinen, die uns aus Spanien und Calabrien zugeführet werden.

B. Die Küchengewächſe.

In ſo fern die Küchengewächſe, die man auch wohl Gartengewächſe zu nennen pfleget, noch im Garten in oder über der Erde ſtehen, hat man ſie als Zeitſpeiſe anzuſehen. In ſo fern ſie aber von ihrem erſten Standorte weggenommen ſind, und noch aufbewahret werden, hat man ſie auch als Dauerſpeiſe zu betrachten, da ſie denn theils grün, theils eingeſäuert, theils getrocknet, noch eine Zeit länger eßbar bleiben, als ſolches hätte geſchehen können, wenn man ſie auf ihrer erſten Stelle gelaſſen hätte. Es wird daher eine Wiſſenſchaft erfodert, die Küchengewächſe, welche als Dauerſpeiſe aufbewahret werden, zu rechter Zeit einzuſammeln und ſo zu behandeln, daß ſie die möglich längſte Dauer in ihrer Art erreichen können. In unſern Ländern werden die Küchengewächſe gern gegeſſen, und in den meiſten Häuſern des Mittelſtandes werden die wenigſten Mittagsmahlzeiten ohne einem oder dem andern Küchengewächſe gehalten. Es muß daher jede Hausmutter unſers Landes es für eine ihrer Hauptwiſſenſchaften achten, wenn ſie mit dem Küchengewächſe ſo umzugehen verſteht, daß ſie nicht nur davon Zeitſpeiſe, ſondern auch Dauerſpeiſe, haben könne; womit ſie zum Theil noch in den Winter hinein, ja noch ſpäter

ſpäter hinaus kommen und davon Vorkoſten bereiten kann. Aber auch in Anſehung der Geſindeküche muß eine Hauswirthin den Vorrath von Küchengewächſen zu Dauerſpeiſen anſchaffen und aufbewahren, wenn ſie anders eine bedachtſame Frau heißen will. Denn außerdem, daß ſie jene allgemeine Regel von Veränderung der Speiſen, welche als die dritte ſolcher Regeln im erſten Theile der erſten Bandes der Hausmutter vorgeſchrieben iſt, nicht beobachten könnte, ſo müßte ſie deſto mehr und faſt nur allein auf den Mehlſack losgehen, oder allein Fleiſch kochen. Sie handelt aber auch dann wider jene diätetiſche Regel im erſten Theile dieſes Bandes, darinn geſaget wird: daß man die Seinigen geſünder leben läßt, wenn animaliſche Koſt mit vegetabiliſcher Koſt, beſonders mit Gartengewächſen, verſetzet und abgewechſelt wird. Es iſt aber auch völlige Unordnung im Hauſe, wenn es an Gartengewächſen, ſowohl wenn ſie Zeitſpeiſe, als wenn ſie Dauerſpeiſe ſind, fehlet. Wenn die einzige Sättigung Fleiſch oder blos Mehlſpeiſen ſeyn ſollen, ſo lebet man ſchon theurer, und nicht ſo wohlfeil, als man wirklich von Gartengewächſen leben kann.

1) Kopfſallat.

Man kann den Kopfſallat auch als eine Dauerſpeiſe behandeln, wenn man beſorgen muß, daß ſeine Zeit im Garten vorbey ſeyn, und ſelbiger aufſchießen könne. Denn es kann mit ihm in einigen Tagen, wenn trockenes und heißes Wetter einfällt, dahin kommen: daß er ſehr ſchnell in die Höhe geht. Man verliert ungern dieſes uns in heißen Tagen ſo erquickende Gewächs; man muß es ſich daher auf einige Wochen länger in gleich gutem Zuſtande zu erhalten ſuchen. Dieſes geſchieht nun, daß man die aufſchüßigen Sallat-

köpfe mit der Wurzel im Garten ausziehe, und ſolche im Keller in friſchen Sand wieder einſetze. Dieſe Verſetzung ins Kühle und zugleich auch in bloßen Sand, welches keine Gartenerde iſt, und die Zeit, da der Sallat erſt wieder einwurzeln muß, machen nun einen Stillſtand ſeines Wachsthums aus; weshalb ſolcher in dem Keller eingeſetzte Sallat, ohne aufzuſchießen, noch einige Wochen gut und eßbar bleiben kann.

Und da man in dem Garten alle vierzehen Tage Sallat nachſäen und zu Köpfen auspflanzen muß, ſo wird man, wenn es nicht zu heiß und zu trocken iſt, ſo ziemlich bis an Michael mit Kopfſallat heran kommen können, wenn deſſen Verpflanzung in den Keller zu ſeiner Zeit mit zu Hülfe genommen wird.

2) Endivien, Winterendivien.

Von den Endivien kann man den ganzen Winter hindurch Sallat haben. Man darf ſie nur in ſpätem Herbſte mit den Wurzeln ausnehmen, an einem trockenen Orte etwa vierzehen Tage lang verwahren, bis ſie ganz welk geworden ſind, ſodann ſo viel man pflanzen will, abputzen und zubinden, und in friſchen Sand im Keller einpflanzen. Die andern Endivien aber kann man in dem Keller, oder an einem andern Orte, dünne von einander auf ein Brett legen, und ſo lange liegen laſſen, bis die zuerſt eingepflanzten bald verbrauchet ſind, da man denn aufs neue einen Theil verputzen, oben zubinden, und wieder einſetzen, auch allemal ſo fortfahren kann, daß man den ganzen Winter hindurch Endivienſallat zu eſſen habe. Es ſchadet den Endivien nichts, wenn ſie auch den ganzen Winter außer der Erde liegen. Sie werden immer beym Wiedereinpflanzen zum Einwachſen tüchtig ſeyn. Da die Endivien eine wahre, von der Cicherie nur wenig unter-

unterſchiedene, Art iſt, ſo füge ich letztere mit erſteren zuſammen, da ſolche einen eben ſo gut ſchmeckenden Winterſallat abgiebt. Die Cichorienwurzel wird im Herbſte ausgegraben, und in dem Keller ſo in Sand geſetzet, daß ihre Herzen oder Keime außerhalb des Sandes zu ſtehen kommen. Sie treiben hierauf im Winter Blätter, welche im Geſchmack den Winterendivien gar nichts nachgeben; wobey jedoch zu wiſſen iſt, daß die im Keller gewachſenen Cichorienblätter, wenn ſie nicht völlig gelb geworden ſind, ſondern noch was grünliches zeigen, auch noch einen bitterlichen Geſchmack äußern. In Reichharts Land- und Gartenſchatz 3ten Theil S. 180 wird gelehret, wie man die Cichorienwurzeln mit Sand in ein Faß, welches mit vielen Löchern durchbohret worden, einlegen, und dadurch beſtändig im Winter genugſame Blätter erhalten könne. Man kann ſehr geſchwinde und leicht zur Anfüllung eines ſolchen Faſſes mit Cichorien gelangen, da die Cichorien in vielen Feldern häufig wild wachſen. Man darf dieſe wild gewachſene Cichorien nur im ſpäten Herbſte mit den Wurzeln ausheben, und nach obiger Vorſchrift ins Faß legen. Sie thun eben die Dienſte, die man von den Gartencichorien erwarten kann.

3) Sellerie.

Unter dem Endivien- und Cichorienſallat wird gemeiniglich Sellerie mit gegeſſen, ſo wie ſolche auch zu vielerley Fleiſchſpeiſen mit gekochet wird, daher man die Wurzel auch einleget, um ſolche den ganzen Winter hindurch haben zu können. Es iſt gewagt, wenn man die Sellerie den Winter hindurch im Garten ſtehen läßt, da ein ſtarker Froſt ſie verderben, auch anhaltendes feuchtes Wetter ſie in Fäulniß verſetzen

kann.

kann. Man muß ſie daher lieber bey recht trockener Witterung ausheben, das Kraut oben abſchneiden, die Knollen in etwas tief gemachte Löcher im Garten, und die mit Sand ausgeſtreuet ſind, einlegen, dieſe Löcher aber erſtlich mit Stangen, darüber aber mit Stroh, und dieſes mit der ausgeworfenen Erde bedecken. Iſt aber der Garten tief gelegen, daß das Grundwaſſer zu ſeiner Zeit in die Löcher treten kann, ſo muß man höhere Oerter zu ſolchen unterirrdiſchen Kellern ausſuchen, oder die Sellerieworzeln, wenn man zumal nicht allzu viel hat, in dem ordentlichen Keller einlegen.

Wenn man Sellerie einmachen will, ſo nimmt man ſie mit ihren Herzen oder Keimen, als welche wegen ihrer beſondern Härtigkeit der beſte Theil ſind, und ſchneidet die untüchtigen Stängel und Zaſern weg, wäſchet ſie ſauber, und ſiedet ſie in Waſſer, wie etwa den Spargel. Wenn die Sellerie weich genug iſt, muß man ſie in einen Topf von Steingut thun, Eſſig und etwas Baumöl darüber gießen, und mit Salz, Ingwer und Pfeſſer beſtreuen, das Gefäß wohl zudecken, und an einem kühlen Orte aufbewahren.

Sellerie, welche nicht verpflanzet iſt, und daher nicht ſtarke Wurzeln oder Knollen bekommen hat, kann man im Garten ſtehen laſſen; indem ſolche nicht erfriert. Man kann dergleichen ungepflegte Sellerie blos und allein um des Krauts willen ſich halten, damit man mit dem Selleriekraute manche Suppen auch Speiſen für den Geſindetiſch würzen und wohlſchmeckend machen könne.

4) Meerrettich.

Der Meerrettich kann wohl in dem Garten gelaſſen werden, denn er erfriert nicht leicht. Aber man muß

muß doch einen Theil deſſelben ausheben, verpußen, und ihn im Keller in Sand legen, weil man bey ſtarkem Froſte nicht in das harte Erdreich kommen kann, wenn man alsdann deſſelben benöthiget iſt.

5) Weiße Rüben.

Wenn die weißen Rüben dauern und nicht vor der Zeit verfaulen ſollen, ſo muß man ſie wohl reif werden laſſen. Sie müſſen daher nicht vor Michael aus der Erde genommen und auch wohl, nach Beſchaffenheit ihrer Art, bis gegen Martini hin in der Erde gelaſſen werden; welches beſonders von den großen Waſſerrüben, die um Jacobi geſäet werden, wohl zu merken iſt.

Es ſind aber verſchiedene Arten weißer Rüben, als: die langen Rüben, die man auch Feld- oder Stoppelrüben heißt, Waſſerrüben oder Knollen, und Steckrüben.

Man kann die weißen Rüben entweder in den Keller ſchütten, oder ſelbige in Sandgruben legen, in welchen ſie den beſten natürlichen Geſchmack behalten. Hat man aber ſeines Orts keinen hochgelegenen Sand, ſo muß man Gruben in der Erde verfertigen, welche hoch genug liegen, daß kein Grundwaſſer hineinkomme, als wovon die Rüben gleich verfaulen.

Die Gruben können etwa vier Fuß tief ſeyn, und man bedecket die hineingeſchütteten Rüben mit nichts, als mit der ausgegrabenen Erde.

Wenn man die Rüben aus der Erde genommen hat, ſchneidet man alles Kraut mit einer kleinen Scheibe zugleich von der Rübe hinweg, und ſchüttet ſie an einem luſtigen Orte dünne auf einander, daß ſie von außen trocknen; worauf ſie dann in ihren Gruben verſcharret werden. Sie werden im Frühjahre weit ſchmackhafter ſeyn, als diejenigen, die in Kellern aufbewah-

bewahret werden. In feuchten Kellern aber muß man auf eine lange Dauer der weißen Rüben gar nicht Rechnung machen; denn die Feuchtigkeit bringt ſie zur Fäulniß. Nur in mehr trocknen als feuchten Kellern muß man ſie aufbewahren, wenn es die Gelegenheit nicht verſtattet, Sand- oder Erdgruben dazu anzulegen.

Man muß ſich ſehr hüten, die Sand- oder Erdgruben mit Stroh- oder Flachsſchäſten auszufüttern, und auch die Rüben damit zu bedecken: der Meynung, daß der Froſt am ſicherſten dadurch abgehalten werden ſolle. Sie würden bey ſolcher Einfütterung und Verdeckung ſicherlich verfaulen. Man hat ſich ein gleiches von den Mohrrüben und Ertüffeln zu bemerken. Wider das Eindringen des Froſtes ſichert man die Wurzelgewächſe am beſten, wenn man einer Elle tief mit den Rüben vom Rande der Grube zurückbleibt, und ſodann die ausgeworſene Erde darüber ſcharret, welche zugemachte Grube einen kleinen Hügel vorſtellen wird.

Die kleinen weißen Rüben ſchicken ſich am beſten zum Auftrocknen. Einige ſchälen ſie, andre laſſen ſie ungeſchälet zum Trocknen. Sie werden entweder dünne auf dem Boden ausgebreitet, um welk zu werden, oder an Fäden aufgereihet, und an die Luft hingehänget, und werden nach dem Trocknen gemeiniglich **welke Rüben** genannt.

Die kleinen **märkiſchen Rübchen** werden am beſten in Tonnen, die oben offen ſind, mit Sand oder Strohhechſel eingepacket. Ehe dieſes geſchieht, muß man ſie verputzen und abköpfen. Das Abköpfen aber iſt ſo viel, als ihnen das Kraut, wie vorhin auch von den großen weißen Rüben geſaget worden, durch einen Scheibenſchnitt glatt wegnehmen.

Es

Es iſt beſſer, dieſe Rübchen in Sand, als in Heckſel, einzupacken, weil ſie in letzterem eher faul werden; und man kann ſie noch einige Wochen auf dem Boden, nachdem ſie aus der Erde genommen und abgeköpfet ſind, liegen laſſen, bevor ſie eingepacket werden. Zum Einpacken aber nimmt man gemeiniglich nur alte Salztonnen, denen der eine Boden ausgenommen iſt.

Der Sand, womit die Rübchen eingeleget werden, muß nicht feuchte, ſondern ſo trocken als möglich ſeyn. Er muß daher einige Tage vor dem Einpacken aus der freyen Luft unter dem Kachelofen in der Stube gelegen haben, und ſo trocken geworden ſeyn, wie etwa der Sand in einer Streubüchſe zu ſeyn pfleget. Feuchter Sand bringt die Rübchen ſchnelle zum Faulen.

Das Einlegen geſchieht alſo: In der aufgerichteten Tonne wird auf den Boden eines Daumens dicke Sand geſtreuet, und eine Schicht Rübchen darauf geleget. Nun folget über die Rübchen Sand, und auf dem Sande wieder eine Schicht Rübchen, womit ſo fort gewechſelt wird, bis die Tonne voll iſt.

In trockne Kammern ſtellet man nicht gern die mit Rübchen vollgepackte Tonnen hin; indem die Rübchen darinn zu welk werden, und nicht mehr friſch ſchmeckend bleiben. Ein kühles Gewölbe oder ein Keller, der nicht ſehr feuchte iſt, ſchicken ſich am beſten dazu. Ein ſehr feuchter Keller kann die trocken eingepackte Rübchen doch auch zuletzt in Fäulniß verſetzen.

Von dieſen Rübchen machet man gleichfalls welke Rüben. Hierzu müſſen die allerkleinſten ausgeſuchet, und auf einen trockenen gedielten Boden ganz dünne ausgebreitet werden. Die groſſen Rübchen ſchmecken nicht im getrockneten Zuſtande ſo gut, als die kleinen. Je kleiner ſie ſind, deſto beſſer ſchmecken ſie.

6) Gel-

6) Gelbe Rüben, Mohrrüben.

Die Mohrrüben werden nach Michaelis aus der Erde genommen, jeder Wurzel die äußern langen Blätter weggeſchnitten, das Herz aber unbeſchädigt gelaſſen, und ſodann in Gruben oder Kellern aufbewahret. Im März eröffnet man die Gruben wieder, nimmt die Wurzeln heraus, ſchneidet jeder nun auch die Herzkrone gänzlich hinweg, und ſcharrt ſie am kälteſten Orte des Gartens mäßig tief in die Erde, da ſie dann wegen ermangelnder Krone und kühler Lage wenig oder meiſtens gar nicht zum Schoſſen gelangen, ſo daß ſie bis in den ſpäten Junius hinein dauern, und vollkommen ſchmackhaft mit den neuen Frühſchoten verſpeiſet werden können.

Die in den Gärten geſäeten Mohrrüben kann man auch allenfalls unausgegraben an ihrem Orte ſtehen laſſen, weil ihnen die Winterfröſte nicht ſchaden. Hat man ſie aber den Winter hindurch im freyen Lande gelaſſen, ſo müſſen ſie doch zu Ausgange des Februars ausgehoben werden, damit man ihnen durch das Abſchneiden der Kronen das Schoſſen verwehren, und ſie zur allmähligen Conſumtion einſcharren könne.

7) Rothe Rüben, Beete.

Im October werden dieſe Rüben ausgenommen, das Kraut, wie bey allen dergleichen immer am beſten geſchieht, ohne Beſchädigung der innerſten Herzblätter, hinweggeſchnitten, und in die Erd- und Brettergruben geſchafft. Im März holet man ſie aus letztern wieder hervor, nimmt ihnen die Herzen nebſt dem Obertheil der Krone, um das Schoſſen zu verwehren, hinweg, und ſchlägt ſie, wie bey den Mohrrüben geſaget worden, anderweit ein.

Im

Im dritten Kapitel des erſten Theiles im erſten Bande der Hausmutter findet man bereits Anweiſung, wie die rothen Rüben eingemacht werden müſſen. Sie werden ſo eingemachet, auch wohl hin und wieder auf dem Tiſche manches Mittelmannes gegeſſen: nämlich zu Salzfiſch, kalter Wurſt, kaltem Pökelfleiſche und Braten. Man hat daher auch noch eine andere Art, die Rüben einzumachen, daß ſie ſich in eingemachtem Zuſtande wohl ein Jahr lang erhalten können.

Die rothen Rüben werden in einen Topf gethan, und damit in einen Backofen, wenn man Brod backen will, geſetzet. Man läßt den Topf in dem Ofen ſo lange ſtehen, bis das Brod gahr gebacken iſt, nimmt ihn nachmals heraus, ſchabet die Haut von den Rüben, ſchneidet hernach dieſelben in dünne Scheiben, nimmt dazu einen guten Theil Meerrettigwurzeln, welche klein würfelicht zerſchnitten werden, Corianderſaamen, eben ſo viel als des Meerrettigs iſt, geſäuberten Anisſaamen und Kümmel, jedes halb ſo viel als des Corianderſaamens, thut hernach die geſchnittene rothe Rüben in einen Topf von Steingut, ſtreuet den Meerrettig, mit dem obgemeldten Saamen durch einander vermiſcht, dazwiſchen. Wenn der Topf voll iſt, gießt man guten Weineſſig darüber, und beſchweret die Rüben, daß der Eſſig darüber gehen muß. Wenn der Weineſſig aufgeſotten worden, ſo hält er ſich deſto länger, er muß aber nach dem Sieden nicht warm ſondern kalt aufgegoſſen werden.

8) Paſtinaken.

Man könnte dieſes Wurzelgewächs wohl den Winter hindurch in der Erde laſſen; man hat aber Erfahrungen, daß ſelbiges, in dieſem Zuſtande genoſſen, die heftigſten Koliken erregen könne. Es iſt daher am ſicherſten, ſolche im Herbſt aufzunehmen, und ſie in Erd- oder Bretter-gruben, auf die Art, wie bey den Mohrrüben gezeiget werden, aufzubewahren.

9) Peterſilienwurzeln.

Zu Ende des Oktobers werden dieſe Wurzeln, auf eben die Art, wie von den Paſtinaken geſagt werden, behandelt. Weil man aber das Kräutrich, die Herzblätter ausgenommen, wegſchneiden muß, ſo werfe man ſolches nicht weg, ſondern laſſe es an der Luft oder in der geheizten Stube von ſelbſt trocknen, da es dann in der Folge an Suppen und Brühen, wenn friſche Peterſilie mangelt, zu gebrauchen iſt; nur muß es allemal erſt einige Stunden vor dem Gebrauch in friſchem Waſſer etwas angefeuchtet werden, weil dieſe trocknen Blätter, falls man ſie ſogleich in die heiße Brühe werfen wollte, nicht gut ausgezogen werden, ſondern verbrennen würden.

10) Ertüffeln.

Man muß die Ertüffeln bald nach Michael aufnehmen, da ſie hoch an der Oberfläche der Erde liegen, und daher gar leicht erfrieren, ſodann aber für Menſchen und Vieh unbrauchbar werden können.

Da dieſe Frucht ſtärker als alle andere Wurzelgewächſe angebauet wird, ſo hat man gemeiniglich im Hauſe nicht Platz genung, ſolche aufzubewahren. Wo

man Sandgruben hat, darinn halten ſie ſich im beſten Geſchmacke. Fehlet es aber des Orts am Sande, ſo muß man nur da Gruben anlegen, wo wegen genugſamer Höhe kein Grundwaſſer einſteigen, und die Ertüffeln faulend machen kann.

Wenn die Ertüffeln ſo blos in einen feuchten Keller hingeſchüttet werden, ſo nehmen ſie gar bald einen übeln galmichten Geſchmack an. Dieſem nun kann man dadurch vorbeugen, wenn man die Ertüffeln, ſobald ſie aus der Erde gekommen ſind, in aufrechtsſtehende Tonnen einſchüttet, ohne ſie vorher in einer Kammer haben abtrocknen laſſen. Es iſt gar nicht nöthig, daß die von dem Ausheben noch anſitzende Erde oder Sand abgemachet werde.

Wie man aber bey Einlegung aller Wurzelgewächſe die ſchadhaften Wurzeln ausleſen muß, ſo hat man dieſes bey den Ertüffeln am allernöthigſten. Denn eine faulende Ertüffel iſt anſteckend, und ſetzet ihre ganze Nachbarſchaft in Fäulniß. Es müſſen daher keine angeſtoßene oder zerquetſchte Ertüffeln unter dem Hauſen gelaſſen, ſondern davon getrennet werden.

Man kann auch die Ertüffeln trocknen und ſie in getrocknetem Zuſtande aufbewahren. Es werden Ertüffeln in einem Mauerkeſſel meiſt gahr gekochet, wenn ſie erkaltet, abgeſchälet, und in dicke Scheiben zerſchnitten. Wenn das Brod aus dem Backofen gezogen, und ſelbiger etwas verſchlagen iſt, wird der Heerd, der vor dem Einſchieben des Brodts ſchon einmal gekehret werden, noch einmal gekehret, und die Ertüffelſcheiben darauf ausgebreitet, daß ſie völlig austdörren. Man hebt die getrockneten Ertüffeln in Beuteln und Tonnen auf, und hat davon eine der bereitſamſten Dauerſpeiſen im Frühjahre und Sommer.

Ertüffelſtärke bereitet man alſo: Die größten Ertüffeln werden reine von Erde und Sand abgewa-

ſchen, über eine mit Waſſer gefüllte Tubbe, mittelſt eines Reibeiſens, klein gerieben, und das Geriebene mit dem Waſſer durch einen Durchſchlag gegoſſen, damit alle Faſern der Schale und gröbere Theile von den geriebenen Ertüſſeln abgeſchieden werden. Das Durchgeſeihete wird aber durch ein Haarſieb oder dünnes Tuch von Leinewand gegoſſen, damit die durch den Durchſchlag zuerſt noch durchgegangenen gröbern Theile noch mehr abgeſchieden werden. Man wiederholet dieſe letztere Arbeit an die zwey- bis dreymal ſo lange, bis man findet, daß nichts Grobes unter dem Abgeriebenen mehr zu ſehen ſey.

Die nun ſo fein erhaltene Ertüſſelmaſſe wird in einer Tubbe mit Waſſer umgerühret. Wenn ſie eine Weile ſtille geſtanden, und ſich zu Boden geſetzet, wird das oben aufſtehende Waſſer langſam abgegoſſen. Hierauf gießt man neues Waſſer auf die Maſſe, und rühret ſie damit unter einander, läßt ſodann ſolche wieder ruhig ſtehen, damit die Maſſe auf dem Boden ſich wieder ſetzen, und das Waſſer abgegoſſen werden könne. Man wiederholet auch dieſe Arbeit ſo vielmals, und wozu noch an die drey Tage erfordert werden, bis man ſieht, daß das letzte Waſſer ganz helle, durchſichtig und nicht mehr trübe iſt. Hat man endlich das letzte klare Waſſer behende von der darunter ruhenden Maſſe abgegoſſen, ſo wird die Stärke auf Brettern, die mit reinen Tüchern von Leinewand belegt ſind, an der Sonne und Luft getrocknet, und die wohl getrocknete Ertüſſelſtärke in Beuteln oder andern Gefäßen aufbewahret.

Man hat es bey Gelegenheit einer diätetiſchen Regel im erſten Theile dieſes zweyten Bandes allbereits geſagt, daß die Ertüſſelſtärke eine gewiſſe ätzende Eigenſchaft an ſich habe, wovon die Wäſche zerfreſſen werden kann. Man ſoll ſich dieſerhalb derſelben nicht

zum Stärken der feinen Wäſche bedienen, noch weniger aber bey dem ſo genannten Kaſtenzeuge, welches als ein Vorrath von Leinengeräthe im Kaſten weggeleget wird, und nicht zum täglichen Gebrauche ſeyn ſoll.

Auch pfleget man von eben dieſer Ertüffelſtärke oder Ertüffelmehl Gemüſe, Klöße, und Gebackenes zu bereiten. Die Neuheit dieſes Gebrauchs des Ertüffelmehls hat wohl hieran mehr Theil als der gute feine Geſchmack genommen. Denn feines Waitzenmehl oder Kraftmehl hat doch in erwähnten Speiſen einen ungleich beſſern und feinern Geſchmack. Nicht zu gedenken, daß auch Waitzenmehl noch einmal ſo ſehr ſättige, als das Ertüffelmehl. Man überläßt alſo billig das letztere armſeligen Häuſern ſo lange, bis ſie von ihrem dürftigen Irrthume, vermöge deſſen ſie Ertüffelmehl dem Kornmehle an die Seite ſetzen, oder wohl gar vorziehen können, zurückgekommen ſind.

11) Erdäpfel.

Die Erdäpfel ſind gar kein weichlich Wurzelgewächs, daß man es um des Froſtes willen einnehmen müßte. Es hält vielmehr die härteſten Winter aus. Man darf daher nur ſo viel davon in den Keller legen, als man bey hartem Froſte zu verbrauchen gedenket, wenn die Erde hart gefroren, und nicht aufgegraben oder losgehackt werden kann.

12) Artiſchocken.

Von der Wartung und Verdeckung dieſes angenehmen Gartengewächſes im Garten iſt hier nicht die Rede. Man will nur anzeigen, wie man es anfängt, wenn man dieſe Frucht auch im Winter friſch aus dem Keller haben und verſpeiſen könne. Man

muß ſich einige runde tiefe Körbe machen laſſen, und etwa um Johannis alle Stöcke, die gegen den Herbſt noch tragen können, hineinpflanzen, ſie fleißig begieſſen, damit ſie in die Früchte aufſchießen. Man trägt ſie denn gegen den Winter in den Keller, wartet ſie daſelbſt, um mitten im Winter und noch ſpäter dieſelben eſſen zu können. Man muß aber hiebey, wie bey mehrern in dem Keller eingelegten Gartengewächſen, bemerken, daß man, wenn draußen kein Froſt iſt, die Kellerlöcher aufmache, um eine friſche Zugluft von außen hinein zu bringen.

13) Zwiebeln, Bollen.

Man muß es als ein Zeichen der zeitig gewordenen Bollen anſehen, wenn ſie gegen das Ende der Hundstage über der Erde hervorkommen, und ſich blos zeigen. Man kann ſie nach dem Ausheben auf dem Boden dünne aus einander ſchütten, oder ſonſt an einem trockenen Orte in Bündlein aufhängen, damit ihr Kraut dürre werde, und ſodann davon abgemachet werden könne.

Die Bollen muß man, wenn der Froſt angeht, und in die Häuſer dringt, von ihrem erſten Aufbewahrungsorte dahin bringen, wo ſie nicht erfrieren können. In feuchten Kellern muß man ſie aber nicht aufbewahren, weil ſie daſelbſt gar bald auswachſen.

Die Chalotten, eine Art kleiner angenehm ſchmeckender Zwiebeln, muß man ausnehmen, wenn das Kraut daran welk und dürre wird. Die großen Chalotten werden, wie die vorerwähnten Zwiebeln, allein zur Speiſe aufbewahret, da die kleinern um Michaelis wieder in die Erde geſteckt werden, um im künftigen Jahre größer und verſpeiſet zu werden.

Porre,

Porre, Porrebolle, oder wohl gar ſchlechthin **Lauch** genannt, iſt zweyerley Art: **Sommer- und Winterart.** Die erſte iſt weichlich, und erfrieret gemeiniglich zur Winterszeit im Lande; die andere Wurzel aber dauert den Winter über im freyen Lande aus.

Den **Winterborre** läßt man alſo zwar ſtehen, wo er iſt; da man aber, wenn es hart gefroren iſt, nicht dazu in die Erde kommen kann, um ihn in der Küche zu gebrauchen, ſo kann man nur einen Theil der Bollen gegen den Winter aufheben, auf ein Beet einſchlagen, mit Stroh oder auf andere Art verdecken, und zu beliebiger Zeit herausnehmen, oder ihn im Keller in Sand einſchlagen.

Der **Sommerporre** muß aber entweder auch im Keller oder im Sande verwahret, oder auf einem Beete reihenweiſe eingeſchlagen, und gehörig wider den Froſt verdecket werden.

Der **Knoblauch** erfriert nicht im freyen Lande. Um aber bey hartgefrornem Erdreiche keinen Mangel zum Küchengebrauch daran zu haben, muß man einen Theil deſſelben ausnehmen, und in Bündlein gebunden irgendwo anhängen.

14) Spargel.

Wenn man Spargel um Weyhnachten haben will, ſo macht man im Keller ein Miſtbeet, ſetzt Spargelſtöcke hinein, und begießt ſie zuweilen mit laulichtem Waſſer, ſo treiben ſie bald in die Höhe, um die Frucht abſtechen zu können. Man muß aber wiſſen, daß dieſer im Keller getriebene Spargel bey weitem nicht ſo angenehm ſchmecket, als derjenige, welcher im Frühjahre im freyen Lande erwachſen iſt.

Will man aber den zur ordentlichen Zeit im Freyen erwachſenen Spargel einmachen, und davon eine dauerhafte Speiſe machen, ſo wird er halb gahr geſotten, abgekühlt, und in ein Gefäß behende eingeleget, worin er mit ſtarkem Salzwaſſer übergoſſen, mit geſchmelzener Butter aber zween Finger hoch bedecket wird. Man kann ihn auch in Salzwaſſer halb gehr ſieden, nach dem Erkalten in ein Fäßlein legen, Pfeffer darüber ſtreuen, und Eſſig darauf gießen, das Fäßlein aber, wenn es voll iſt, zuſchlagen. Wenn aber eingemachter Spargel auf den Tiſch kommen ſoll, ſo muß er vollends gahr, aber ſo geſotten werden, daß er nicht zu weich werden, oder gar vermüſen könne.

Noch eine andere Art, den Spargel zur Dauerſpeiſe einzulegen, iſt dieſe: Brechet oben die Köpfe ab, ſo weit als das Mürbe geht, ſchneidet es klein wie Erbſen, waſchet es ab, thut es in ſiedend Waſſer, worin der Spargel nur einmal aufkochen muß. Hierauf thut den Spargel in einen Durchſchlag, daß er abtriefe und kühl werde. Nun kochet Waſſer mit Salz, und laßt ſolche Salzlake wieder kalt werden, thut hierauf den Spargel in eine Bouteille, gießt die Salzlake dazu, pfropfet ſie feſte zu, verwahret ſie an einem kühlen Orte, etwa im Keller im Sande, und bedecket ſie damit. Zum Speiſegebrauch muß dieſer Spargel zuvor ein wenig ausgewäſſert, und darauf vollends gahr gekochet werden. Mit den Artiſchocken kann man auf gleiche Weiſe umgehen, wenn man ſie gehörig vorbereitet und verputzet, hierauf aber ein wenig über die Hälfte hat gahr kochen laſſen. Sie werden vollends ausgeputzet, rein abgewaſchen und wieder getrocknet, ſodann aber in weite Zuckergläſer geleget, und die vorbeſchriebene Salzlake darauf gegoſſen, mit Wachs zugeſchmolzen, und alſo aufbewahret. Wenn man davon gebrauchet, ſo wäſſert man ſie auch ein wenig

aus,

aus, kochet ſie vollends gahr, zerſchneidet ſie in Würfel, und macht ferner beliebigen Gebrauch davon.

Auch die **grünen unreifen jungen Erbſen** kann man eben ſo einmachen. Sie werden ausgemachet, in kochendes Waſſer gethan, womit ſie ein- oder zweymal aufkochen müſſen. Hierauf gießt man ſie in einen Durchſchlag, daß ſie rein abtriefen und kalt werden. Wenn dieſes geſchehen iſt, thut man ſie in eine Bouteille, gießt obbeſchriebene Salzlake kalt dazu. Iſt ſie voll, ſo wird ſie feſt zugepfropfet und im Keller verwahret. Will man die Erbſen gebrauchen, ſo muß man ſie ein Paarmal in friſchem Waſſer auswäſſern.

Sonſt iſt es auch nicht unbekannt, daß man eben dieſe jungen Erbſen **trocknet**. Man pflücket die Schoten ab, wenn die Erbſen darinn noch jung und kaum halb, oder nicht viel darüber gewachſen ſind, und leget die Schoten in die Sonne, daß ſie ganz trocken werden. Wenn ſie ganz trocken ſind, ſo muß man die Erbſen aus den Schoten ausmachen, und ſie in einer trockenen Kammer in Beuteln von Leinwand aufbewahren, und die Beutel daſelbſt aufhängen.

15) Junge grüne Schnittbohnen.

Es werden wenig Häuſer des Mittelſtandes ſeyn, in welchen ſich nicht dieſe Bohnen eingemachet finden ſollten; indem man daran immer eine Gaſtſpeiſe haben muß. Man ſammlet aber die Bohnen, wenn die Schalen noch dünne und markigt ſind. Es werden ihnen die Faſern an beyden Seiten abgezogen, die harten Spitzen abgeſchnitten, ſodann aber ganz fein und länglicht in die Queere zerſchnitten. Man thut ſie in einen Keſſel mit Waſſer, und läßt ſie faſt halb gahr kochen, worauf ſie in einen Tragekorb oder in ein

Sieb geſchüttet werden, damit das Waſſer ablaufen, und die Bohnen kalt werden können. Sie werden alsdenn mit Salz vermenget, in einen Topf von Steingut, oder in ein Fäßchen, feſte eingedrücket, ein Boden, der auf das Gefäß paſſet, darauf geleget, wenn zuvor noch ein reines Tuch darüber gedecket werden, und mit einem kleinen Gewichte beſchweret, daß die Bohnen feſte zuſammen gehalten werden. Wenn man dieſe Bohnen kochen will, ſo müſſen ſie zuvor in Waſſer ein wenig ausgewäſſert werden.

Eben dieſe klein geſchnittenen Bohnen werden auch ungekochet und roh mit Salz vermiſchet, auf obbeſchriebene Art gleichfalls eingeleget und aufbewahret. Man muß die Gefäße in den Keller hinſetzen, damit ſie zur Zeit eines Froſtes nicht einfrieren.

Wenn man dieſe Bohnen **trocknen** will, und ſo dauern ſie am längſten das ganze Jahr hindurch, ſo werden ſie eben nach voriger Art klein geſchnitten, halb gahr gekochet, das Waſſer abgeſeihet, und in Sieben aus einander gebreitet, hiemit aber in dem Backofen geſetzet, nachdem das Brod herausgezogen worden. Die ſo getrockneten Bohnen aber werden in Beuteln in einer trockenen Kammer aufgehänget und ſo aufbewahret. Einige trocknen dieſe klein geſchnittene Bohnen auch roh und ungekochet. Außer dem aber, daß ſie weit ſchlechter ſchmecken, wollen ſie auch nicht ſo weich kochen, als die nach erſterer Art behandelten Schnittbohnen.

Brechbohnen oder Schweizerbohnen ſind diejenigen, welche an den Seiten ihrer Schoten keinen Baſt, oder, wie man auch wohl gemeiniglich ſaget, keine Sehnen haben, und welche man mit völlig ausgebildeten Bohnen oder Saamenkernen ſammt der Schale kochet, nachdem die Schote etwa in drey oder vier Theile in den Händen zerbrochen worden. Auch dieſe

Brech-

Brechbohnen werden getrocknet. Von einigen werden ſie nur roh und ungekochet aufgetrocknet, und auf Faden angereihet, um ſie hinter dem Ofen trocken werden zu laſſen. Jedoch haben ſie ſo getrocknet einen weit ſchlechtern Geſchmack, als wenn ſie zuvor halb gahr gekochet, hierauf aber getrocknet werden. Man kann ſie auch auf Horden in dem Ofen trocknen, wenn man zu viele hat, als daß ſie in Sieben gefaſſet werden könnten. Es müſſen aber dieſe Brechbohnen vor dem Trocknen noch in Stücken zerbrochen worden ſeyn, weil ſie in getrocknetem Zuſtande ſich nicht ſo gut, als im friſchen, zerbrechen laſſen.

Auch durch das Einſäuren kann man ſowohl die Schnittbohnen als auch die Brechbohnen zur Dauerſpeiſe geſchickt machen. Wenn es Schnittbohnen ſind, ſo muß man ihnen erſt an beyden Seiten die Sehnen ganz abziehen, und ſie ganz und unzerſchnitten mit kochendem Waſſer zum Feuer ſetzen, und ein Paarmal aufkochen laſſen. Wenn ſie denn in ein Sieb geſchüttet, das Waſſer abgeſeihet, und die Bohnen kalt geworden ſind, ſo muß man Weineſſig und gröblich zerſtoßenen Pfeffer aufkochen und auch wieder kalt werden laſſen, die Bohnen mit trockenem Pfefferkraut und Lorbeerblättern in ein Fäßchen packen, den Boden wieder einſetzen, und den Eſſig durch ein Zwickloch auch darauf gießen, ſolches zumachen, im Keller verwahren, und zuweilen umkehren. Wenn man die eingeſäuerte Bohnen gebrauchen will, ſo muß man ſie auswäſſern, und hernach klein ſchneiden. Die einzuſäurenden Brechbohnen werden auch ganz gelaſſen, und nach dem Wiederherausnehmen aus dem Eſſig erſt gebrochen, und denn ausgewäſſert. Sie müſſen aber längere Zeit ausgewäſſert werden, weil ſie völlig ausgewachſene Saamenkernen haben, aus welchen der Eſſig ſo geſchwinde nicht ausgezogen werden kann.

16) Gur=

16) Gurken.

Die großen Gurken pfleget man gemeiniglich in Salzwaſſer, die kleinen aber in Eſſig mit mancherley Gewürzen einzulegen. Man nennt die erſten daher auch wohl **Salzgurken**, die kleinen aber **Eſſiggurken**, auch wohl **Pfeffer- oder Fenchelgurken**.

Von der Bereitung der **Salzgurken** iſt ſchon etwas im erſten Theile des erſten Bandes der **Hausmutter** Kap. 3. Nr. 25. geſaget worden. Man füget nur hier noch zu ſolcher Beſchreibung der Bereitungsart der Salzgurken dieſes hinzu: daß man die Brühe koſten müſſe, wenn die Gurken anfangen zu gähren, ob ſie ſalzigt genung zum Einlegen der Gurken ſey, um das fehlende Salz noch hinzu zu thun; daß es aber beſſer ſey, lieber zu wenig, als zu viel Salz hinzu zu thun, weil ſie ſich denn länger halten. Man muß auch dieſe eingelegten Gurken erſt an einen warmen Ort hinſetzen, und wenn ſie daſelbſt ſauer genung geworden ſind, alsdenn ins Kühle bringen, damit ſie ſich deſto länger halten. Wenn Gurken aus dem Gefäße herausgenommen ſind, ſo muß man ſolches nicht offen ſtehen laſſen, ſondern genau wieder zudecken, um die freye Luft abzuhalten.

Weil man dieſe Salzgurken nicht nur ſo roh gerne ißt, ſondern ſich auch derſelben, nachdem ſie in Scheiben oder feine Würfel zerſchnitten, vorher aber noch ein Paarmal in friſchem Waſſer ausgewäſſert ſind, am Ragout, Fricaſſee und Brühen bedienet: ſo ſuchet man ſie aufs längſte, wohl auf Jahr und Tag, zu erhalten. Soll dieſes aber geſchehen, ſo muß man ſich kleine Fäßchen von Eichenholz dazu erwählen. Das Einlegen geſchieht alsdenn ſo: Man nimmt halbreife Gurken, wenn ſie noch grün ſind, bevor ſie anfangen gelb zu werden, wäſcht ſie ab, leget ſie auch

wohl

wohl eine Nacht in Brunnenwaſſer, und packet ſie ein, nachdem man auf dem Boden eine Lage von Weinblättern, Pfirſichblättern, Dill und Thymian, hierauf eine Lage von Gurken, und ſo eine Lage um die andere gemachet hat. Das alſo angefüllte Fäßchen wird von dem Böttcher verſchloſſen, in dem Boden aber ein Zwickloch gelaſſen, um dadurch eine Salzlake auf die recht feſte eingepackte Gurken hinein zu gießen. Dieſe Salzlake iſt aber Waſſer, welches mit Salz gekochet worden. Wenn dieſe gekochte Salzlake kalt geworden, ſo wird ſie in das Fäßchen hineingegoſſen, und das Zwickloch zugemachet.

Das Fäßchen mit den eingemachten Salzgurken wird in dem Keller auf den Boden geleget, wo man es täglich einmal mit dem Fuße zum Umkehren fortſtößt. Es iſt gut, wenn mehr ſolche Fäßchen mit Salzgurken gefüllet werden, damit man, wenn eines verbrauchet iſt, das andere wieder öffnen, und recht weit damit auskommen möge, weil nur wenige Perſonen gefunden werden, welche nicht Liebhaber dieſer Gurken ſeyn ſollten.

Die kleinen **Eſſiggurken** muß man alſo einmachen: Man machet die Blüthe und langen Stängel von den Gurken reine ab, doch kann man wohl die ganz kurzen Stängel, wenn man will, daran laſſen, wäſchet ſie reine ab, und leget ſie ſechs bis acht Stunden in friſches Brunnenwaſſer, welches man einigemal abwechſelt. Hierauf leget man ſie auf ein Tuch, daß ſie reine abtrocknen, und kochet guten Biereſſig oder Weineſſig mit Salz auf, läßt ihn wieder abkühlen. Sodann leget man Dill und Kirſchblätter unten auf den Boden des Gefäßes, hierauf eine Schicht Gurken, und ſo eine Schicht um die andere, bis das Gefäß voll iſt. Denn wird der mit Salz abgekochte Eſſig darauf gegoſſen, daß die Gurken damit bedecket ſeyn. Endlich

lich muß man einen kleinen Deckel, der in das Gefäß paſſet, mit einem kleinen Gewichte darauf legen, daß die Gurken nur ein wenig niedergedrücket werden, worauf das Gefäß feſte vermachet wird. Die ſo eingelegten Gurken halten ſich recht lange, und man kann auch beliebiges Gewürz, als Pfeffer, Negelein, ganzen Senf u. ſ. w. beym Einlegen mit untermengen.

Will man eigentlich ſo genannte **Fenchelgurken** einlegen, ſo nimmt man Fenchelkraut, reiniget und wäſchet es wohl, leget es mit den gleichfalls gereinigten und abgewaſchenen Gurken auf ein Tuch, und läßt beydes zuſammen abtrocknen. Hierauf wird ein wohl ausgebrühetes und ausgewaſchenes Fäßchen genommen, auf deſſen Boden Weinblätter geleget, grob geſtoßener Pfeffer und Salz darauf geſtreuet, auch, wenn man will, Negelein, Muskatenblumen, ganzer Pfeffer, ganz dünne geſchnittene Meerrettigſcheibchen, Dill und Lorbeerblätter, ſodann aber eine Lage Fenchelkraut und Gurken geleget, hierauf wieder Pfeffer, Salz und anderes Gewürz, und ſo abgewechſelt, bis das Fäßchen voll iſt. Denn bedecket man es mit Weinlaub, gießt guten etwas geſottenen aber wieder kalt gewordenen Weineſſig daran, und ſchlägt das Fäßchen zu. Die Gurken bekommen auf dieſe Art einen recht guten Geſchmack, und können ſich ein ganzes Jahr und darüber halten.

Wenn dieſe Gurken in einzelnen Portionen in den Städten irgendwo erkaufet werden, und ſehr grün ausſehen, ſo hat man Urſache, ſie ſehr in Verdacht zu halten, daß geſtoßener Grünſpan unter die Eſſiggurken geſtreuet ſey. Wenn man nicht ſeinen Mann kennt, ſo muß man ſich ſolcher Gurken enthalten, weil ſie der Geſundheit ſehr ſchädlich ſind.

17) Kür-

17) Kürbiß.

Wenn die Kürbiſſe recht reif geworden, ſo müſſen ſie mit den Stängeln abgeſchnitten, und nicht ſo fort in Kammern eingeſchloſſen, ſondern an einem luftigen Orte, beſonders aber noch an die Sonne, hingeleget werden; wodurch ihre Süßigkeit, als der beſte Grad ihrer Güte, vermehret wird. Sie können leicht erfrieren, daher man ſie zu rechter Zeit wieder einnehmen, und an einem trocknen Orte wider den Froſt verwahren muß, da ſie ſich denn noch lange Zeit erhalten laſſen.

Der neue Schauplatz der Natur beſaget, daß die Nordamerikaner dieſe Frucht roh, oder in Aſche gebraten, eſſen, und auf letzte Art zugerichtet, ſollen ſie recht gut ſchmecken. Sie zerſchneiden ſolche auch in zwey oder mehrere Stücke, ſetzen ſelbige ans Feuer, und braten erſt die eine, hernach die andere Seite, ſtreuen auf die innerliche Seite Zucker, und ſpeiſen ſolche. Oder ſie pflegen ſolche in der Mitte zu durchſchneiden, alle Saamen heraus zu nehmen, die beyden Hälften wieder auf einander zu legen, und in einem Ofen zu braten; hierauf, wenn ſie noch warm ſind, inwendig überall mit Butter zu beſchmieren. Sie pflegen ſolche auch in lange Striefen zu zerſchneiden, dieſe in einander zu flechten, und an der Sonne oder beym Feuer aufzuhängen und zu trocknen, da ſie denn ſolche über Jahr und Tag aufbehalten, und mit andern Speiſen kochen. Auch viele Europäer bedienen ſich dieſer getrockneten Kürbiſſe auf Reiſen. —

Da in manchen Gegenden, beſonders in Weinbergen, die Kürbiſſe recht wohl und ſehr häufig gerathen, ſo ſollte man den Nordamerikanern in Trocknung dieſer Frucht es nachthun, um daran eine ſolche Dauerſpeiſe zu haben, die über Jahr und Tag währet und eßbar bleibt.

Aus

Aus dem Safte der recht reif und ſüß gewordenen Kürbiſſe läßt ſich ein guter Syrup bereiten, womit man die Speiſen und Kuchen in der Geſindeküche verſüßen, und den Zucker erſparen kann. Es wird der Kürbiß nach gewöhnlicher Art eingeſchnitten und mit Waſſer in einem Keſſel zu einem dünnen Muſe klein gekochet. Dieſes Mus wird durch ein Tuch von Leinewand gepreſſet, und über gelindem Feuer unter fleißigem Umrühren zu einem Syrup eingekochet, und zum Gebrauch an einem kühlen Orte aufbewahret.

Von dem Saamen iſt bekannt, daß davon ein feines dem Baumöle im Geſchmack völlig gleich kommendes Oel geſchlagen werden könne. Man kann aber auch von dieſem Saamen ein ſehr feines und recht geſundes, dem Kraftmehle ganz in der Güte gleiches, Mehl erlangen, und ſolches Mehl zu allerhand Gebackenem, auch zu wohlſchmeckendem Gemüſe gebrauchen.

18) Melonen.

Da die Melonen eine ſehr geachtete Frucht ſind, ſo muß man wiſſen, wenn ſie reif und in ihrer rechten Güte ſind; damit man der unreifen, als einer ſehr ungeſunden und abgeſchmackten Frucht ſich völlig enthalte, ſo wie die überreif gewordenen auch zum Eſſen untauglich bleiben, indem ſie ganz mehlicht ſchmecken, und voll Waſſer ſind.

Man muß die Melonen, wenn ſich ihre Reife nähert, täglich beſuchen und auf ihre Zeitigung Acht haben, ohne jedoch ſie viel mit den Händen zu betaſten.

Man erkennt aber die Reife derſelben an folgenden Merkzeichen: 1) Wenn die Frucht gelb wird, welches Gelbwerden gemeiniglich von unten anfängt; 2) einen lieblichen Geruch von ſich giebt; 3) die kleine Ranke vertrocknet; 4) der Stiel anfängt ſich abzulöſen, und zwiſchen den Ribben ſich auch ein ſchönes Gelb zeiget.

Wenn

Wenn Melonen bey warmen Sonnenſcheine abgenommen werden, ſo hat die gleichſam erwärmte Frucht viel von dem angenehmen Geſchmacke verloren. Man muß ſie daher abnehmen, ehe die Sonne darauf ſcheint. Müßte es aber gleichwohl geſchehen, daß die Frucht bey Sonnenſchein abgenommen würde, ſo müßte man ſie vor dem Genuſſe an einen kühlen Ort hinlegen, oder, falls dieſes nicht hinreichend, und die Zeit dazu zu kurz werden ſollte, ſo muß man ſie nach dem Abbrechen eine halbe Viertelſtunde in kaltes Waſſer legen.

Wenn man aber reiſe Melonen nicht alsbald verſpeiſen kann oder will, und ſelbige noch länger in ihrer Güte erhalten werden ſollen, ſo muß man ſie auf ein Brett an einen kühlen Ort hinlegen, und mit einem Federmeſſer einen kleinen Riß nach der Länge der Frucht darein machen.

Es iſt auch nicht ungebräuchlich, daß man beym Abnehmen der Melonen den Stiel nebſt zwey oder drey Blättern daran läßt. Man ſieht hiemit nicht nur auf die größere Zierde der Melone in ihrer Schüſſel oder Schale, worauf ſie zu Tiſche gebracht wird, ſondern auch auf den ausnehmend ſchönen Geruch dieſer Frucht, welcher dadurch beſſer beybehalten wird.

Sollen die Melonen noch aufbewahret, oder in die Ferne verſendet werden, ſo müſſen ſie bey ihrer angehenden, und alſo noch vor ihrer völligen Reiſe, abgeſchnitten, nicht weniger ihr Stiel lang und mit einigen Blättern gelaſſen werden. Die Früchte, die, um noch etliche Tage zu dauern, vor ihrer völligen Reiſe abgenommen ſind, müſſen im Kühlen auf ein Brett hingeleget werden. Und wenn zugleich mehrere Melonen zur Dauer neben einander hingeſtellet werden, ſo müſſen ſie in ſolcher Entfernung von einander ſeyn, daß keine die andere unmittelbar berühre. Auch muß man an ſolche Dauermelonen nicht mit dem Finger drücken, um

ihre Härte etwa zu verſuchen. Dieſes iſt ihrer Dauer höchſt ſchädlich.

Zu Zeiten fällt im Auguſt, wenn die Melonen reifen ſollen, anhaltendes Regenwetter ein, daß man ihr Aufſpringen beſorgen, und ihr Reifwerden im Freyen nicht erwarten darf. Man iſt dann in der Nothwendigkeit, die Frucht abzunehmen, und leget ſie in trocknes Erbsſtroh oder in trockne reine Waizenkleye, wodurch ihre Reife ſo nothdürftig noch vollendet wird.

Geſchähe es aber, daß ſich bereits bey häufigem Regen Spuren des Außerſtens der Melonen, als wovon ſie mehlicht, abſchmeckend, und leicht faulend werden, hervorthun, ſo muß man, ſobald man es einigermaßen wahrnimmt, und man die Früchte nach vorhergehender Anweiſung nicht alle abnehmen, und etwa noch anderes Wetter und Sonnenſchein abwarten will, den Stiel ein Paar Finger breit von der Frucht mit dem Nagel des Fingers etwas eindrücken, wodurch der ſtarke Zufluß von Säften in die Frucht ein wenig gehemmet wird. Man pfleget auch wohl die Spitze der Frucht gegen Norden zu kehren, weil das Aufſpringen gemeiniglich an der Spitze geſchieht, und dieſe nunmehr von der Sonne nicht mehr kann beſchienen werden.

Die wahre Güte einer Melone muß man aber nach folgenden Kennzeichen beurtheilen: 1) Sie muß nicht zu grün noch allzu reif ſeyn; 2) ſie ſoll ſchwer und nicht leicht in der Hand wiegen; 3) ſie ſoll einen kurzen, dicken und etwas gelöſeten Stiel haben; 4) ſie ſoll im Anrühren nicht weich und nachgebend ſeyn, ſondern hart, und dem Druck widerſtehen; 5) ſie ſoll an einer ſtarken lebhaften Pflanze gewachſen ſeyn und ihre völligſte Nahrung gehabt haben; 6) auch ſoll ſie nicht durch allzu große Hitze zu einer allzu frühzeitigen Reifung getrieben ſeyn; 7) endlich auch inwendig ein zärt-

lich

lich trockenes und röthliches Fleiſch, kein Waſſer, und viel Saamen haben.

Fehlet es nun den Melonen an nur erwähnten guten Eigenſchaften, ſo muß man ſich derſelben enthalten. Man kann ihre fehlerhaften Eigenſchaften gar nicht mit Zucker oder Pfeffer, auch nicht mit Weintrinken, verbeſſern, und man muß auf Koſten ſeiner Geſundheit kein Meloneneſſer ſeyn.

19) Weißer Kopfkohl, Weißkraut.

Der weiße Kopfkohl, den man auch nur gemeiniglich weißen Kohl zu nennen pflegt, macht einen anſehnlichen Theil unſrer Dauerſpeiſen aus, daher man ihn aufs längſte zu erhalten ſuchen muß.

Es muß aber dieſer Kohl im Herbſte, da er immer noch etwas zunimmt, nicht frühzeitig abgeſchnitten werden, indem der ſpäter abgenommene, deſſen Ziel gemeiniglich um Simon Judä iſt, ſich länger in der Dauer hält, und nicht ſo leicht faulet, als der vor der Zeit abgenommene Kohl.

Die Witterung verſtattet es vielmals nicht, daß der weiße Kohl ſeine längſte Zeit im Freyen gelaſſen werde, indem er, vom Froſte übereilet, Schaden leidet, und darauf geſchwinde faulet.

Um die Kohlköpfe den Winter hindurch zur Speiſe gut zu behalten, hat man verſchiedene Wege. Es werden die Köpfe auf ihren Strünken mit der Wurzel ausgehoben, kleine Gräben im Garten gemacht, der Kohl neben einander reihenweiſe darinn ſo wieder eingeſchlagen, daß Wurzel und Strunk mit Erde bedecket ſind, die Köpfe aber, von welchen zuvor die unterſten fladderichten nicht anſchließenden Blätter abgenommen werden, frey bleiben. Wider den Froſt bedecket man den eingeſchlagenen Kohl mit Stroh. Würde

er aber vom Froſte berühret, ſo muß er ohne Bedeckung gelaſſen werden, damit Sonne und Luft den Froſt wieder ausziehen mögen. Auch kann man die eben ſo ausgezogenen Kohlköpfe, wenn ſie unten abgeblattet worden, im Keller in Sand einſetzen, oder die vom Strunke abgeſchnittenen Köpfe auf Bretter und Erdlagen daſelbſt hinlegen. Man kann es aber nicht verhindern, daß die Köpfe mit der Zeit von der wärmern Kellerluft im Winter nicht austreiben, und hierdurch ihren beſten Geſchmack verlieren ſollten, worauf ſie zu weiter nichts, als zur Viehfütterung, nützlich ſind. Eine beſſere Art, den Kohl ſchmackhaft zu behalten, iſt daher noch dieſe: daß man im Garten oder im Felde eine Grube anderthalb Fuß tief, und fünf Fuß breit anlege, die Kohlköpfe mit ihren Blättern hierinn dichte an einander lege, und die zuvor ausgeworfene Erde wieder oben auf die Köpfe lege, da ſie ſich dann bis zu Ende des Märzmonats halten, um welche Zeit ſie aufberſten, und mit den Herzen auswachſen. Im Winter muß man die Erde, ſo weit es zum Hervorlangen der jedesmaligen benöthigten Köpfe erfordert wird, immer abſcharren, hernach aber wieder zuwerfen. Will man endlich aber die Kohlköpfe nur kurze Zeit im guten Zuſtande erhalten, ſo leget man ſie an trockne und luftige Oerter des Hauſes, wo ſie vor dem Froſte ſicher ſind, und zwar ſo, daß der obere Theil unten, und ſie verkehrt zu liegen kommen.

Am allerlängſten aber wird der weiſſe Kohl zur Dauerſpeiſe genützet, wenn er eingeſäuert und dann ſaurer Kohl oder Sauerkraut genannt wird, und woran es keiner Haushaltung, wenigſtens auf dem Lande nicht, fehlen muß. So gemein aber der ſaure Kohl in unſern Häuſern iſt, ſo wenig findet man ihn doch in ſeiner eigentlichen Güte, vermöge deren er einen recht kräftigen Geſchmack haben muß. Meiſtens

ſchmeckt

ſchmeckt er ſehr matt und latſchicht. Bald geräth er den beſten Hausmüttern recht wohl, bald gar nicht, ohne daß ſie wiſſen, woran die Schuld im letzten Falle eigentlich liege. Da wir aber unter den Vorkoſten an dem Sauerkraute eine der geachtetſten Gaſtſpeiſen haben, eine ſolche aber nicht mehr iſt, wenn es dem eingemachten Kohl an einem kräftigen Geſchmacke fehlet: ſo müſſen ſich die Leſerinnen mit den Principien bekannt machen, aus welchen die wahre Güte des ſauren Kohls entſteht. Dieſe ſind: 1) daß der eingemachte Kohl geſchwinde in den rechten Grad der ſauren Gährung geſetzt, 2) ihm ein kräftiger Geſchmack verſchaffet, 3) und wider das Verderben und Abnehmen des guten Geſchmacks geſichert werde. Ueber dieſe drey Puncte ſoll mehr geſaget, zuvor aber noch die Vorbereitung des Kohls zum Einmachen beſchrieben werden.

Die Vorbereitung des Kohls zum Einmachen iſt dieſe, daß die Köpfe mit dem ſo genannten Kohlhobel fein zerſchnitten werden. Es müſſen die Kohlköpfe zuvor von allen nicht feſt genug ſitzenden äußern auch weißen Blättern entlediget werden. Denn alles, was loſe ſitzt, kann nicht fein gehobelt werden. Dieſerhalb ſchicken ſich auch die Köpfe nicht zum Hobeln, welche inwendig nicht feſt genug ſind. Man muß dieſe zurücklegen, und, wo nicht zur Viehfütterung, doch allenfalls nur zum Geſindekohl verwenden. Der zu hobelnde Kohl wird in zwey Hälften zerſchnitten, und der Anfang des Hobels jeder Hälfte geſchieht an der obern Seite des Kopfes, da die hobelnde Hand den untern Theil der Kohlkopfs-Hälfte, wo der Strunk iſt, feſte hält, und führet. Das Hobeln einer Hälfte muß da aufhören, wo die Feinheit der Kohlblätter gegen den Strunk zu aufhöret, und anfängt dicker zu werden. Man muß dieſen Umſtand wohl bemerken, wenn der ſaure Kohl meiſt Gaſtſpeiſe vorſtellen ſoll, und daher mit

mit dem Abhobeln einer Kohlhälfte lieber zu früh als zu späte aufhören; und, wenn noch etwas abgehobelt werden kann, ſolches allenfalls nur für die Geſindeküche thun; da es bey dem ſauern Kohle des Geſindes und gemeinen Mannes eben damit ſo genau nicht genommen wird: indem der Bauer wohl gar ſeinen Kohl mit einem Stampfeiſen nur klein ſtampfet, oder mit dem Meſſer klein ſchneidet, ohne um die Figur bekümmert zu ſeyn. Aber letztere kömmt bey dem herrſchaftlichen Tiſche gar ſehr in Anſchlag, da 1) der Kohl recht feine ſchmale und durchaus nicht dicke, 2) auch die möglich längſten Striemlein haben muß, die durchaus nicht ein Dreyeck, Viereck, u. ſ. w. wie bey dem Sauerkraute des gemeinen Mannes, vorſtellen. Hiernächſt hängt auch der beſſere Geſchmack des Sauerkrauts von ſo feinen Striemlein gar ſehr mit ab. Es würde das Sauerkraut daher auf der Tafel des Mittelmannes ein gleichſam plumpes Gericht vorſtellen, wenn es nach Art der Bauern, ob gleich dieſe in guten Ländern ſich in Anſehung dieſer Koſt ſchon auch hervorzuthun wiſſen, in allerley Figuren erſchiene. Eine Hausmutter würde dadurch ihre Unwiſſenheit oder Ruſticität zu Tage legen.

Um aber den Kohl fein zu hobeln, muß man auch ſcharfe und enge geſetzte Hobeleiſen in dem Hobel haben. Die Kohlhobeln heißen an manchen Orten auch Krauteiſen oder Scharpeiſen, und ſind eine lange hölzerne glatt gehobelte Tafel, die in der Mitte mit zwey bis drey ſcharf geſchliffenen und ganz ſchräg liegenden Eiſen queer über, auch an den langen Seiten mit hohen Leiſten verſehen iſt, damit keine ungehobelte abreißende Stücken in das untergeſetzte Faß, worauf der Hobel ruhet, fallen mögen. Dieſe abgeriſſenen Stücken werden von der Hobeltafel nach und nach abgenommen, und mit den ſo genannten Knüſten, ſo nennt man die nach dem Abhobeln vom

Kohle überbleibenden dicken Theile, zur Viehfütterung verwendet.

Noch iſt in Anſehung der zu hobelnden Kohlköpfe zu wiſſen, daß man nicht ſolche zum Einmachen nehme, die ſchon lange im Hauſe gelegen, und welk geworden ſind. Je friſcher und ſaftiger ſie ſind, deſto beſſer wird das Sauerkraut davon. Man muß daher mit dem Einmachen ſich nicht verſpäten, wenn einmal der Kohl abgenommen und eingebracht iſt. So wird man auch viel an dem künftigen Geſchmacke des Sauerkrauts vermiſſen, wenn die Kohlköpfe im Freyen von frühzeitigen Fröſten berühret werden; wenn gleich nachgehends Sonne, Luft oder Regen den Froſt wieder ausgezogen haben. Es iſt daher nicht übel gethan, wenn um Galli bereits ein Theil des Kohls, der andre Theil aber um Martini erſt eingemachet wird. Auf dieſe Weiſe wird man doch einen Theil vor dem Froſte eingemachten, und am beſten ſchmeckenden Kohls gewiß haben können.

In den Haushaltungen hält man gern eigene Gefäße, die beſtändig zum Einmachen des Kohls gebrauchet, und gemeiniglich Sauerkohltonnen genannt werden. Man muß nicht denken, daß es dieſen Gefäßen, dem guten Geſchmacke des Sauerkrauts unbeſchadet, an Reinlichkeit fehlen könne. Der ſaure Kohl, wenn er gleich noch ſo ſauer iſt, nimmt von unreinen Gefäßen einen verdorbenen Geſchmack an, und kann gar ſehr die Unreinigkeit, oder das ſo genannte faßfaule Weſen des Gefäßes, offenbaren.

Die Sauerkohltonnen müſſen von dem letzten Einmachen her auf der Stelle gereiniget ſeyn, ſobald der letzte Kohl herausgenommen iſt, wenn anders der neu eingelegte Kohl nicht faßfaul ſchmecken ſoll. Es werden daher die ausgeleerten Sauerkohltonnen ins Freye gebracht, und mit Waſſer angefüllet. Man muß

ſie ohne Anfüllung mit Waſſer aber nicht lange ſtehen laſſen, damit der üble Geruch und Geſchmack aufs geſchwindeſte vom Waſſer herausgezogen werde. Mit dem einzufüllenden Waſſer muß man ſo lange abwechſeln, bis die Tonnen gar keinen Geruch mehr von ſich geben, und ſodann ſelbige im Schatten trocknen, auch unter Obdach bis zu künftigem Gebrauche ſo hinſtellen, daß die offene Seite oben ſtehe, und nicht zugedeckt ſey.

Wenn zur Herbſtzeit in ſolche Tonnen abermals Kohl eingeleget werden ſoll, ſo müſſen ſie wieder mit Waſſer angefüllet und gereiniget werden, wenn ſie zuvor aufs neue vom Böttcher gebunden worden, im Fall ſie deſſen bedurft, und Bänder oder Reifen gefehlet haben. Das Anfüllen der Gefäße mit Waſſer dienet auch dazu, daß ſich die Stäbe wohl zuſammenziehen, auch darauf offenbar werden möge, ob das Faß nicht irgendwo ausläuft, um ſolchen Fehler in Zeiten abzuhelfen. Denn ein auslaufendes Gefäß taugt gar nicht zum Kohleinmachen. Wenn die Brühe oder Lake dem eingemachten Kohl abgeht, ſo höret ſeine Dauer auf, und er wird faul und ſtinkend.

Es iſt ſehr gut, wenn man keine große Conſumtion im Hauſe hat, daß man den Sauerkrautvorrath nicht in ein einziges großes Gefäß bringe. Denn wenn ſolches einmal angenommen iſt, ſo nimmt auch die Dauer in der Maaße ab, je öfter das Faß geöffnet werden muß. Dieſerhalb iſt ſolchen Häuſern beſſer gerathen, wenn ſie mehr kleinere Gefäße mit Sauerkraut füllen, um eines nach dem andern anzunehmen und zu verbrauchen. Gefäße in der Größe und Form der ſo genannten Butterhoſen werden für viele Häuſer am ſchicklichſten ſeyn.

Wenn man Weinfäſſer zum Einlegen des Sauerkrautes nehmen will, und man nimmt ſie ſehr gern, weil ſie dem Kohle einen angenehmen Weingeſchmack beybringen können, ſo muß man keines nehmen, darinn

Pontack

Pontack oder andrer rother Wein geweſen iſt. Denn der Kohl verliert davon ſeine weiße oder gelbe Farbe, da ſich die Röthe des Weins aus den Stäben in den Kohl herüber zieht. Weinfäſſer, in welchen weißer oder gelber und zugleich ſäuerlicher Wein geweſen iſt, ſind allein zu erwählen.

Der gehobelte Kohl wird in ſein Gefäß gethan, wenn er vorher mit Salz und andern beliebigen Gewürzen iſt vermenget werden. Letztere ſind gemeiniglich nur Kümmel, Dillſaamen und Wacholderbeeren, welche ſämmtlich ganz und unzerſtoßen gelaſſen werden. Will man aber auch Senf darunter haben, ſo muß er zuvor zu Mehl gemacht ſeyn. Noch menget man auch gerne Weinholz darunter. Die Reben werden in Spannen lange Stücken zerſchnitten, und in der Mitte von einander geſpalten. Sie ſollen die Säuerung des Kohls vermehren und unterhalten.

Es muß aber der eingelegte Kohl von Raum zu Raum mit einem eigenen hölzernen Stämpfel recht feſte eingeſtoßen, und aufs engſte zuſammengedränget werden, und man leget zuletzt einen Deckel auf den Kohl, welcher noch dazu mit Steinen beleget wird, damit der Saft oder die Brühe ganz über den Kohl herübertrete, als wodurch ſeine Dauerhaftigkeit erhalten wird. Einige pflegen dieſerhalb auf den eingelegten Kohl kaltes Waſſer zu gießen; es iſt aber ſolches Verfahren nicht gut zu heißen, da das Waſſer die Säure des Kohls mindern, und deſſen Gährung aufhalten kann. Wenn der Kohl friſch und noch vollſaftig eingeleget wird, ſo muß es ihm nicht an überflüßigem eigenem Safte fehlen, und das zugegoſſene Waſſer iſt völlig unnütze und zugleich ſchädlich.

Nun kömmt es darauf an, daß der eingelegte Kohl bald in eine ſauere Gährung übergehe. Denn wenn dieſes zu langſam oder zu ſpät geſchieht, ſo kann

der Kohl ſchon einen matten latſchichten Geſchmack angenommen haben, den die nachfolgende ſaure Gährung nicht wieder aufheben kann. Ja die Kunſt der Küche kann ihn beym Kochen durch Eſſig oder Wein nicht recht vertilgen, er wird immer hervorſtechen und merklich bleiben.

Um aber die geſchwinde Gährung des Kohls zu befördern, muß man ſolcher mit einem Ferment noch zu Hülfe kommen. Dieſes kann ſeyn Weineſſig, oder ſaurer Landwein, welcher zur Hälfte mit Waſſer, worinn Sauerteig und Salz aufgelöſet werden, vermenget iſt. Statt des Weins kann man auch Agreſt, wiewohl in geringerer Maaße, nehmen, da er ſehr ſauer iſt. Auch die Brühe, die von anderm Sauerkraute iſt, und noch friſch und unverderben ſeyn muß, kann ein gutes Ferment abgeben. Hätte man noch nicht Gewürze, außer dem Salze, mit dem Kohl vermenget, ſo kann man es noch unter das Ferment, als Kümmel, Dillſaamen, Wacholderbeeren und Senfmehl, mengen. Es ſey aber ein Ferment erwählet, welches es auch ſeyn kann, ſo wird es über den Kohl hergegoſſen, um ſich durch das Gefäß mittelſt der angehenden Gährung hineinzuziehen. Hätte man aber ſich eines Weinfaſſes zur Einlegung des Sauerkrauts bedienet, ſo bedarf es gar keines Zuſatzes von anderm Ferment, da die Weinſäure des Faſſes in den Kohl oder deſſen Saft herüber geht. Auch die alten ſauren Kohlfäſſer können etwas dergleichen, wiewohl in geringerer Maaße, thun.

Nur muß man noch nicht glauben, in Anſehung der beförderten ſauren Gährung alles gethan zu haben. Sie würde dennoch nicht, wenigſtens nicht bald genug, erfolgen, wenn es an hinlänglicher Wärme fehlen ſollte. Und hieran fehlet es faſt in den meiſten Häuſern, daß man auf die ohne Wärme nicht geſchwinde genug erfolgende Gährung nicht Bedacht

nimmt,

nimmt, weshalb der Kohl in dieſem Jahre einen kräftigen und geſunden, in andern Jahren aber einen ganz matten Geſchmack haben muß. Man hat den Sauerkohlfäſſern ein- für allemal einen beſtändigen Standplatz irgendswo im Hauſe zugeeignet. Iſt nun zur Zeit der Einmachung des Kohls gelinde Witterung, ſo kann die Gährung bald erfolgen; iſt aber zu ſolcher Zeit bereits kalte Witterung vorhanden, ſo wird die Gährung zurückgehalten, da denn hieraus der ſchlechtere Kohlgeſchmack erfolgen muß. Es iſt daher gut, wenn man die Kohlfäſſer in einer eingeheizten Stube im Anfange halten, und hierdurch die Gährung befördern kann.

Man muß aber dieſe Kohlfäſſer nicht in gleicher Wärme ſtehen laſſen, wenn der Kohl dauerhaft bleiben ſoll. Will man die Fäſſer nicht anreißen, um den eingemachten Kohl im Kochen zu verſuchen, ſo darf man nur die rohe Brühe mit dem Finger koſten. Sobald man nun findet, daß ſolche Brühe recht ſauer ſey, ſo muß man die Kohlgefäße an einen kühlen Ort hinbringen, wo ſie im Winter auch wider das Erfrieren geſichert ſeyn können. Denn hiewider muß man wohl auf ſeiner Huth ſeyn, da der einmal gefrorne Kohl am Geſchmack und der Dauer zugleich verlieret.

Zur guten Erhaltung des Sauerkrauts iſt ferner nöthig, daß er mit paſſenden Deckeln oben geſchloſſen werde. Je weniger die freye Luft Zugang zu dem ſauren Kohl haben kann, deſto beſſer wird für ſeine Dauerhaftigkeit geſorget. Hiewider wird nun in vielen Häuſern auch ſehr gefehlet; wenn der Kohl einmal angenommen, und von Zeit zu Zeit etwas davon hervorgelanget wird. Man unterläßt dann gemeiniglich das Wiederzudecken des Gefäßes. Iſt es denn Wunder, daß dem Kohle, der im Anfange ſo wohl geſchmecket hatte, in der Folge ein Abſchmack zugezogen worden?

Wenn

Wenn zum Kochen Kohl herausgenommen wird, ſo muß die Oberfläche des Kohls im Faſſe wieder eben, und ſodann der Deckel allemal wieder aufgeleget und mit Steinen gehörig beſchweret werden. Wenn aber in der Folge der Deckel, nach der Mitte des Bauches der Tonne zu, immer weniger paſſen wird, ſo muß man Tücher von Leinewand in einen Wulſt zuſammendrehen, und ſolche zwiſchen dem Rande des Deckels und den Seiten des Gefäßes feſte einpreſſen, um keine Blöße gegen die Luft zu geben.

Es kann geſchehen, daß die Kohlfäſſer, die zuerſt feſte geweſen ſind, mit der Zeit, wenn etwa ein Band losſpränge, oder ein Wurmſtich eine Oeffnung machte, die Brühe abtriefen laſſen. Man muß fleißig hierauf Acht geben, und das Abnehmen ſolcher Brühe verhindern. Denn wenn ſie nicht mehr den Kohl bedecken kann, ſo entſteht alsbald der Anfang ſeiner Fäulniß, wie bereits oben geſagt worden.

Man hat noch eine Art von Sauerkohl, welcher **Rumpskraut** genannt wird. Es wird in einigen Gegenden Kohl gebauet, welcher zwar feſte, aber ganz kleine Köpfe gewinnt. Auch hier zu Lande können ſolche kleine Kohlköpfe werden, wenn der Kohlſaame ſpät im Frühjahre, etwa zu Ende des Maymonats, geſäet wird, da denn die daraus erzogenen und verſetzten Pflanzen nicht ihre ſonſtige Vollkommenheit erreichen, und aus einem Strunke vier, fünf und mehrere kleine Köpfchen, anſtatt eines großen Kopfes, erwachſen. Man nennt dieſe kleine Köpſchen **Pfüſchchen**, **Pfuſchen**, **Pfauſchen**, **Komß-** oder **Rampſtkraut**, ſo wie auch wohl aus ſchlechtem Saamen, wenn ſolcher ſchon zu rechter Zeit geſäet wird, zuweilen dergleichen Stöcke erwachſen. Ein gleiches geſchieht, wenn, zumal in nicht allzu tüchtigem Lande, die Pflanzen ſo enge neben einander gepflanzet werden, daß die eine der andern

dern die Nahrung entzieht, und daher keine große Köpfe austreiben können.

Es wird aber das Kumps- oder Kampſtkraut ſo eingemachet: Die kleinen Köpfe werden in vier und mehr länglichte Theile zerſchnitten, in Waſſer gekochet, und hernach auf ein reines Tuch ausgeleget, und zum Gähren gebracht, auch im übrigen wie das obbeſchriebene Sauerkraut gewartet.

Endlich hat man noch in einigen Häuſern die Gewohnheit, den Kohl auf folgende Art einzulegen: Es werden von kleinen Kohlköpfen die äußern Blätter abgenommen, die Köpfe in vier Theile zerſchnitten, und von dieſen die Strünke oder Ribben, nach der Länge, doch alſo, herausgeſchnitten, daß die Theile annoch zuſammen bleiben. Hierauf brühet man dieſes Kraut mit heißem Waſſer, nimmt es heraus, und leget es in ein an dem einen Boden offenes Fäßlein. Der Boden wird ſodann wieder eingeſetzet und das Fäßlein feſte verſchloſſen. Durch das Zapfloch, welches an dem einen Boden ſeyn muß, gießt man halb Wein und halb Waſſer hinein, wenn zuvor ein wenig Salz und Sauerteig darinnen iſt zerlaſſen worden, ſchlägt das Zapfloch des Fäßleins zu, und leget es auf den Boden des Kellers hin, wo man es fleißig umkehren muß, daß die untere Seite mit der obern abwechſele. Wenn aber ein ſolches Fäßlein einmal aufgethan worden, ſo muß man das Kraut bald hinter einander weg verkochen, indem es ſodann nicht mehr lange dauert.

20) Savoyerkohl.

Den Savoyerkohl muß man nicht den Winter über in den mit Erde bedeckten Gruben erhalten wollen, weil er darinn nicht dauert. Man muß ihn daher in trocknen Kellern einpflanzen, oder im Garten dergeſtalt

ſtalt reihenweiſe einſchlagen, daß Strunk und Wurzel völlig in der Erde, die Häupter aber außer dieſer zu ſehen ſind. Bey eintretendem Froſte aber muß man die Häupter mit Stroh bedecken.

21) Wirſingkohl, Welſchkohl, Werſekohl, Werſichkohl u. ſ. w.

Dieſer Kohl erfriert nicht leicht, daher man ihn reihenweiſe im Garten dichte an einander, wie den Savoyerkohl, einſchlagen kann, ohne ihn mit Stroh zu bedecken; es wäre denn, daß außerordentliche Fröſte zu beſorgen wären.

22) Kohlrüben über der Erde, Kohlrabi.

Im Herbſte zieht man den Kohlrabi mit vollen Wurzeln aus, ſchneidet jeder Knolle ſämmtliche Blätter weg, doch ſo, daß oben das Herz bleibt, und legt ſie ſodann, ohne ihre Wurzeln erſt abzuhacken, in eine Grube, die man wieder zuwirſt, abſchüßig wie ein Grabhügel, damit kein Waſſer darauf ſtehen bleibe. Weil man aber nicht bey jeder Bedürfniß eine ſolche Erdgrube immer aufzumachen und wieder zuzuwerfen Zeit und Bequemlichkeit haben kann, ſo iſt es am beſten, noch eine andre Grube anzulegen, und mit Grubenſachen zu füllen, ſie aber nicht mit der herausgeworfenen Erde zu bedecken, ſondern gut anſchließende bretterne Laden darüber zu decken, welche auf der Mittagsſeite höher, als auf der Nordſeite, liegen müſſen, damit das Waſſer im Winter davon ablaufe. Dieſe Brettergrube muß am kälteſten Orte des Gartens, gleich den Erdgruben, angeleget werden, wo die Abwechſelung des Froſt- und Thauwetters am wenigſten zu beſorgen iſt. Werden im November die Fröſte hart,

ſo wird noch über die Laden weg friſcher, langſtrohichter Pferdemiſt gedecket, der keinen Froſt hinunterdringen läßt. In dergleichen Brettergruben nun kann man am bequemſten allerley Gewächſe zum Winterverbrauch einlegen.

Was aber beſonders noch die Kohlrabiknollen betrifft, ſo holet man ſie bey trockener Witterung im März aus den zugeſchütteten Gruben, muſtert ſie, ſchneidet jeder nun auch das Herz weg, putzt alles etwa Angefaulte aus, und ſcharret ſie endlich am kälteſten Orte abermals etwas unter die Erde, um ſie allmälig zu verbrauchen.

23) Kohlrüben unter der Erde, Kohlrüben.

Das Ausheben und Aufheben dieſer Wurzeln im Winter iſt völlig wie beym Kohlrabi.

Eben dieſe Rüben laſſen ſich auch gut trocknen. Man kann ſie abſchälen, in lange nicht zu dicke Theile zerſchneiden, an Fäden aufreihen, und damit an der Luft zum Trocknen aufhängen. Noch geſchwinder und in größerer Menge kann man das Trocknen verrichten, wenn die abgeſchälten Rüben in mäßige und nicht allzu dicke Schelfen zertheilet, und ſolche nur auf bloßem Heerde im Backofen, nachdem das zuvor gahr gebackene Brod herausgenommen werden, trocken werden läßt; nachgehends aber an einem trocknen Orte aufbewahret, damit man ſie im folgenden Frühlinge und Sommer verkochen könne.

In der letzten Theurung ward ſogar aus dieſen getrockneten Rüben mit etwas Sauerteig und Salz Brod gebacken; da man ſelbige in kleine Würfel zerſchnitt, ſtark trocknete, und ſofort zur Mühle brachte. Es war gar kein ungeſundes Brod, ob es ſchon keinen wider-

widerlichen Geſchmack hatte; doch ließen ſich die Rüben im Geſchmacke ſehr unterſcheiden.

24) Blumenkohl.

Dieſes ſchöne Küchengewächs, das allergeſündeſte unter den Kohlſorten, muß man ſuchen, ſo lange als möglich, zu erhalten. Man pfleget aber den Blumenkohl in **Sommer- und Herbſtblumenkohl** einzutheilen. Die frühere und ſpätere Ausſäung und Anpflanzung deſſelben aber machet den ganzen Unterſchied zwiſchen beyden aus.

Sommerblumenkohl wird ſchon zu Ende des Februars auf Miſtbeeten geſäet, zu Ende des Aprils oder zu Anfange des Mayes aber ausgepflanzet, wovon man denn die Frucht im Sommer bis in die erſten Herbſtmonate zu genießen hat. Wenn die Blumen beginnen hervorzubrechen, ſo kann man ſie vor der Hitze mit einem Blatte bedecken, damit ſich die Köpfe nicht zu frühe zertheilen, und in Blüthknoſpen aufſchießen. Man kann auch die Blätter der ganzen Staude, wenn ſie recht trocken iſt, über dem Kopfe locker zuſammenbinden. Auch pflegen einige in gleicher Abſicht dieſen Kohl, wenn er ſchon vollkommen iſt, mit einem Spaten loszuſtechen, und auf eine Seite zu legen, damit er ſich noch länger halten möge. Der Candiatiſche oder Cypriſche iſt für den beſten zu halten. Sein Saame iſt braunroth, groß und rund von Körnern, und man bekömmt davon große und vollkommne Köpfe. Der Italieniſche Saame aber iſt bleichbraun, kleinkörnicht, und die Köpfe ſind mit Blättern ſtark durchwachſen; hat kleine zertheilte Blumen, die in heißen Sommern bald in Blüthknoſpen aufzuſchießen pflegen. In dem 59ſten Stücke des Hannöverſchen Magazins befindet ſich eine Anweiſung

des

des Herrn Superint. Lüdecke, wie man ohne Bedeckung und ohne Miſtbeet **Winterblumenkohl** im freyen Lande erziehen könne, der im Frühjahre ſeine Vollkommenheit erlanget; wozu man guten Engliſchen Saamen wählen ſoll, welcher größer, röthlichter, und nicht ſo rund, als der gemeine Kohlſaame, iſt. Er wird in der Mitte des Auguſts ausgeſäet, und in der Mitte des Octobers verpflanzet, worauf er im Frühjahre ſeine Blumen bringen ſoll. Im März und April, wenn die Blätter der Pflanzen noch ganz klein ſind, werden einige ſchon die ſo genannte Blume zu treiben anfangen, welche ſich aber bald theilet, und eine röthliche Farbe annimmt. Man kann dieſe alsbald ausſchneiden und verbrauchen, da hievon kein großer Kopf zu erwarten iſt. Die andern Pflanzen aber, welche ihren ſo genannten Käſe nicht eher austreiben, bis ihre Blätter faſt die gewöhnliche Größe erreicht haben, geben im May und Junius den beſten Kohl.

Herbſtblumenkohl wird erſtlich im May in freyem Lande ausgeſäet, und die Pflanze, wenn ſie dazu tüchtig geworden, verſetzet. Dieſer Herbſtblumenkohl, der größere und ſchönere Stauden als der Sommerblumenkohl bringt, auch viel weißer iſt, kann ſchon zu Ende des Septembers zur Vollkommenheit gediehene Stauden haben. Man darf ſie aber, da ſie die Kälte nicht ausſtehen können, nicht im Garten laſſen, ſie mögen zeitig und vollkommen, oder unzeitig und unvollkommen ſeyn.

Den zeitigen oder vollkommenen Stauden ſchneidet man die Wurzeln entweder ganz oder halb vom Strunke herunter, kürzet die Blätter oben ab, und leget ſie in dieſer Geſtalt auf Bretter in ein luftiges Gewölbe, oder auf einen trocknen Boden, als woſelbſt ſie ſich noch einige Wochen hindurch gut erhalten können.

Von den gleichfalls auszuhebenden unzeitigen oder noch unvollkommenen Blumenkohlſtauden kann man noch ſehr ſpäte die Frucht genießen, und ſolche bey der Verwahrung noch zur Vollkommenheit bringen. Wenn ſie ausgezogen ſind, nimmt man ihnen die obern Blätter bis zur Hälfte ab, und pflanzet ſie in einen Keller oder Gewölbe auf ein Brettchen, welches aus Gartenerde, oder allenfalls nur aus Sand, zubereitet werden. Man pflanzet die Stauden reihenweiſe hineln, und begießt die Erde oder den Sand mit Waſſer, wenn die Erde feſt an die Wurzeln angedrücket werden. Man muß ſich aber bey dem Angießen der Erde mit Waſſer in Acht nehmen, daß man weder die Stöcke, noch die angeſetzten kleinen Blumen, mit Waſſer berühre. Denn hiemit würde man ihnen eine Fäulniß zuziehen. Auch muß man die Blumenkohlſtauden im Keller ſo weit von einander geſetzet haben, daß ſich die Blätter der verſchiedenen Stauden einander nicht berühren, wovon ſie gleichfalls in Fäulniß übergehen würden. Nachher läßt man friſche Zugluft, mittelſt der Kellerlöcher, ſo lange als möglich, in den Keller. Wenn dieſes um des Froſtes willen nicht mehr geſchehen kann, ſo giebt man doch, der verſchiedenen Witterung nach, den Blumenkohlſtauden bald wenig, bald viel Luft. Auf ſolche Art wird man noch ſpäte im Winter recht ſchöne vollkommene Blumenköpfe erziehen können. Eins iſt aber hiebey noch zu bemerken: daß man nämlich ſich hüte, wenn man hie und da, ſo wie die Köpfe zur Vollkommenheit gekommen ſind, die Stauden auszieht, keine Erde oder Sand in die Stauden, welche noch ſtehen bleiben, fallen laſſe. Denn ſolcher auffallender Sand oder Erde würde den Stauden ebenfalls Fäulniß zuziehen.

25) Grüner Kohl, Blaukohl, Braunkohl u. ſ. w.

Der grüne Kohl erfriert nicht leicht, zumal wenn er vom Schnee bedecket wird. Da er aber bey hartem Froſte, ohne Schneebedeckung, doch auch erfrieren kann, ſo muß man für den herrſchaftlichen Tiſch Sorge tragen, daß es in den Wintermonaten nicht daran fehle, weil er dann am beſten ſchmeckt. Zu dem Ende muß man grüne Kohlſtauden im Herbſte aufziehen, ſie reihenweiſe in Gräbchen dichte neben einander mit der Wurzel im Garten wieder einſetzen, und ſolchen eingeſchlagenen Kohl immer noch frey ſtehen laſſen, bis ſtarke Fröſte eintreten können. Um dieſe Zeit muß man ihn mit Erbsſtroh bedecken, worunter er friſch und grün bleiben wird. Wenn der ſtarke Froſt vorüber iſt, muß man die Bedeckung wieder abnehmen, damit die Kohlblätter nicht gelb werden.

Hat man aber dieſen Kohl im Felde, wo er über Winter nicht ſtehen bleiben kann; ſo hebt man ihn zu Anfange Octobers mit unbeſchädigten Wurzeln aus, und pflanzet die Stauden im Garten ziemlich dicht an einander etwas ſchief liegend, auch etwas tiefer ein, als ſie zuvor geſtanden haben. Hat dieſer Platz keine Morgenſonne, ſo wird er ſo gar ohne Bedeckung nicht leicht erfrieren können, als welches von allen Gewächſen wohl zu bemerken iſt. Es muß aber der Kohl nicht ſpäter, als zur benannten Zeit, eingeſchlagen werden; ſonſt kränkelt er immer, wenn der Froſt vor ſeinem Einwurzeln eintreten ſollte. Sollten gegen den Frühling einige Stauden verderben, ſo werden ſie abgeſchnitten, damit ſie wieder ausſchlagen können. Alle faulende Blätter werden den ganzen Winter hindurch weggenommen, ſonſt ſchadet es den Stauden.

Der im Frühjahre zuerſt ausgepflanzte und zum Abblatten gebrauchte grüne Kohl wird ſehr hochſtämmig, und erfriert bey hartem Froſte am erſten. Man muß ſpäter geſäeten und gepflanzten Kohl haben, welcher nicht abgeblattet iſt, und niederſtämmig bleibt, weshalb er auch weit genug aus einander gepflanzet ſeyn muß. Dieſer, da er einen nur niedrigen Stamm hat, und mit den Blättern auf oder nahe an der Erde liegt, erfriert im Freyen weit weniger, als der hochſtämmige Kohl, und wird auch von wenigem Schnee bald bedeckt und wider den Froſt in Schutz genommen.

Uebrigens muß man auch im Garten noch ganz ſpäte geſäeten grünen Kohl ausgepflanzet haben, welcher im Frühjahre gleich Blätter zum Abblatten und Kochen geben kann. Man kann auch **Mangolt**ſtöcke in der Erde ſtehen laſſen, oder die im Herbſte ausgehobenen und im Keller verwahrten Stöcke im folgenden Frühjahre wieder einſetzen. Sie geben ſehr frühzeitig Blätter, und eine Art Kohl von gutem Geſchmacke, welche man entweder allein, oder mit grünem Kohle zuſammen kochen kann. Zu gleichem Zweck muß man auch nicht vergeſſen haben, daß im Herbſte für **Winterſpinat** geſorget ſey. Der Spinat muß um Bartholomäi, oder, wenn alsdann noch ſtarke Hitze wäre, erſt zu Anfange des Septembers ausgeſäet werden, um ſich deſſelben im Frühjahre, wie zu Suppen und Gemüſe, alſo auch zur Vermengung mit Kohl und Mangolt zu gebrauchen. Denn in den erſten Frühlingsmonaten iſt grüner Kohl und Spinat eine ſehr geachtete Speiſe; daher ſich die Hausmutter darauf legen muß, dergleichen frühzeitig auf den Tiſch zu bringen. Man behilft ſich zwar zu Anfange des Frühjahres mit den jungen Kohlſproſſen, welche aus dem im Winter bis auf den Strunk abgeſchnittenen Kohl hervorkommen. Allein es dauret damit nicht

lange,

lange, indem ſie bitter ſchmecken, ſobald ſie länger ſchießen, und Blüthknoſpen anſetzen wollen. Um nun keine Leere in grünem Kohl zum Kochen zu haben, ſo muß im Herbſte für Winterſpinat, und für junge grüne Kohlpflanzen noch eher, geſorget ſeyn.

Noch iſt eine Kohlart, welche im Winter nicht ſo ſehr zur Speiſe, als zur Garnirung der Schüſſeln, gebrauchet wird. Dieſe iſt der **Blumaſchenkohl.** Die Blätter ſind mit bunten Farben gezieret, und wenn dieſer Kohl ins Land, wie der grüne Kohl, geſchlagen wird, ſo ſind ſeine Blätter weniger bunt gefärbet, im Keller aber verſchönern ſie ſich merklich. Im Sommer zeigen überhaupt dieſe Blätter keine ſonderliche Farbe, erhalten aber ſolche im Herbſte und Winter, da ſie, wenn im Winter Blumen zur Auszierung der Schüſſeln fehlen, ihre Stelle vertreten können.

26) Gewürzkräuter.

Wir erziehen in unſern Gärten mancherley Kräuter zur Würzung unſrer Speiſen, welche man in der Küche Gewürzkräuter zu nennen pfleget. Dergleichen ſind: Mayeran, Thymian, Pfefferkraut, Baſilicum, Salbey u. ſ. w.

Viele derſelben dauern nicht den Winter hindurch, daher man ſie auftrocknen, auch zum Theil einmachen ſoll.

Das Trocknen der Gewürzkräuter muß nicht im Ofen in großer Hitze geſchehen, indem man dadurch ihre Gewürzkräfte zu ſehr austreiben und ihren Geſchmack vermindern würde. Man muß hierinn die Apotheker nachahmen, welche ihre Kräuter im Schatten in luftigen trocknen Kammern abtrocknen. Sie werden daher entweder auf Brettern dünne aus einander

der gebreitet, von Zeit zu Zeit umgekehret, oder in ganz kleine Bündlein gebunden, und an Fäden aufgehänget und getrocknet.

Die getrockneten Gewürzkräuter werden in Beuteln von Leinewand, oder großen Tuten von Papier, welche oben zugemachet werden, aufbewahret.

Es iſt aber auch nicht ungewöhnlich, einige ſolcher Gewürzkräuter mit Butter einzumachen, womit ſie weit lebhafter ſchmecken, als wenn ſie ausgetrocknet ſind. Und dieſes geſchieht vornehmlich mit Peterſilie, Thymian und Pfefferkraut, welche der Zunge im getrockneten Zuſtande weniger auffallend ſind.

Nehmet von dieſen Kräutern im Herbſte, wenn ſie noch gut und kräftig ſind, pflücket ſie ſauber ab von den Stängeln, wenn ſie vorher recht rein abgewaſchen und dünne ausgebreitet werden, daß das Waſſer davon abtriefen können. Hacket nun die abgepflückten Blätter klein, und nehmet einen guten Theil Butter, laſſet ſie heiß werden, thut dann die klein gehackten Kräuter hinein, und laſſet ſie darinn ein wenig durchbraten. Setzet ſodann den Tiegel mit den Kräutern weg, und wenn ſie einige Tage geſtanden, ſo ſtechet die Butter mit einem Löffel aus, und thut ſie in ein anderes Gefäß. Auf dem Grunde der ausgeſtochenen Butter wird ſich von den Säften der grünen Kräuter etwas Naſſes geſetzet haben, welches rein abgelaſſen, und nicht unter der Butter gelaſſen werden muß, indem ſie davon verderben würde. Es wird aber die in ein anderes Gefäß gethane Butter zuletzt nur eben zuſammengeſchmolzen, in dem Aufbewahrungsgefäße zur Dauer weggeſetzet, und an die Speiſen verbrauchet.

Man hat bey der ſo eingemachten grünen Peterſilie, beſonders des Winters, im Hauſe gar große Bequemlichkeit, und man hat an ihrem Geſchmacke im

ein-

eingemachten Zuſtande gar nichts auszuſetzen. Getrocknet aber ſchmeckt ſie weniger kräftig.

In Anſehung der grünen Peterſilie im Garten iſt noch zu erinnern, daß man einigemal zu verſchiedenen Zeiten welche ſäen müſſe; da ſie zu alt und zähe werden kann. Die junge Peterſilie iſt kräftiger und mürber. Man ſoll auch im ſpäten Herbſte noch Peterſilie ſäen. Denn der Saame erfriert nicht, und liegt an die ſechs Wochen in der Erde, bevor er aufgeht. Will man aber die Peterſilie nach vergangenem Winter zum geſchwinderen Aufgehen bringen, ſo muß man den Saamen mit Erde vermengen, beydes in einen Topf thun, drey Tage lang in der warmen Stube halten, und des Morgens täglich mit laulichtem Waſſer begießen, hierauf aber ausſäen. Kein Kraut wird mehr als Peterſilie zum Würzen der Speiſen, auch Garniren der Schüſſeln gebrauchet, daher man ſorgen muß, daß es nie daran fehlen möge.

27) Das Trocknen aller Gartengewächſe, der Wurzeln, Sallate, Kräuter, Kohle u. ſ. w., um ſie zu aller Jahreszeit zu haben.

Es iſt ſchon immer in den Haushaltungen gebräuchlich geweſen, einige Früchte der Gärten und Felder aufzutrocknen, und ſich davon Dauerſpeiſen zu machen. So iſt z. E. das Trocknen des Obſtes, der Rüben, junger Bohnen, junger grüner unreifer Erbſen u. ſ. w. längſtens eine gemeine und überall bekannte Sache geweſen. Es hat aber Herr Paſtor Eiſen zu Torma in Liefland in einem eignen Tractate ſeit einiger Zeit gelehret, die Wurzel- und Kräutertrocknung allgemeiner zu machen, und ſolche noch mehr auszudehnen. Dr. Zückert hat die Eiſenſche Anweiſung zu trocknen Präparaten von Wurzeln und Kräutern ſehr

ſehr angeprieſen, und ſaget: er habe ſowohl einige Gerichte von den Eiſenſchen Kartuſen, als auch von denen, welche der Berliniſche Apotheker, Herr Bell, nachgemachet, zu koſten Gelegenheit gehabt; und verſichert zugleich, daß ſie an Güte und Geſchmack von den friſch bereiteten nicht zu unterſcheiden geweſen. Ich will daher ſeine Worte ſelbſt anführen, um ſowohl den Nutzen, als auch die Methode der Austrocknung damit zu zeigen. Er ſaget nämlich alſo: Die Eiſenſche Kunſt des Trocknens erſtrecket ſich auf alle mögliche Feldfrüchte und Küchengewächſe, auf alle Kohle, Kräuter, Sallate, Wurzeln u. ſ. w. Sie betrifft nicht blos die Speiſe für ſich allein, ſondern mit aller nöthigen Zuthat an Gewürzen und andern Sachen; ſo daß man trockne Gerichte erhält, die man zu jeder Zeit ohne weitere Zubereitung aufkochen und ſodann gleich ſpeiſen kann. Der große Vortheil, der daraus für die Oekonomie entſpringt, iſt von weitem Umfange. Man kann nämlich auf ſolche Art im Winter und herannahenden Frühjahre alle Sommergewächſe haben und genießen. Man kann ſie aller Orten hin, ſowohl zur See als zu Lande, weit und breit verſchicken, indem ſie ſich länger als Jahr und Tag halten. Am allermeiſten kann man ſich derſelben auf Reiſen, auf Schiffen, und in Feldzügen, ſowohl zur Nahrung, als auch zur Erhaltung der Geſundheit, bedienen. Man kann große Proviſionen davon mit ſich herum führen, ohne daß ſie vielen Raum einnehmen. Denn ein Mann kann mit einem Pfunde eine Proviſion auf zwey Monate in der Taſche tragen; und ein Pferd trägt mit 800 Pfund ſolcher Präparaten ſo viel als acht bis ſechszehen tauſend Pfund friſcher Gewächſe. Endlich gewinnt man auch mit dem geſchwinden Gahrkochen Zeit, Waſſer und Holz. Selbſt unſer großer Monarch fand dieſe allgemeine und ausgebrei-

gebreitete Anwendung der Kräuter- und Wurzeltrocknung ſo erheblich und erſprießlich, daß Höchſtdieſelben Dero Obercollegio Medico den allergnädigſten Befehl ertheilten, nach der Eiſenſchen Methode die Verſuche anzuſtellen. Solche wurden auch von dem hieſigen geſchickten Apotheker, dem Herrn Bell, mit dem beſten Erfolge gemachet; und das Hochpreisliche Obercollegium medicum machte die Handgriffe, die dabey nöthig ſind, in einem beſonders gedruckten Avertiſſemente bekannt.

Nach des Herrn **Eiſens** Anweiſung beſteht der Hauptbegriff von dieſer Art des Trocknens darinn, daß weder die flüßigen noch feſten Theile durch einiges Verbrennen oder einige Fäulniß verderbet, ſondern in ihrem natürlichen Zuſtande erhalten werden, und von ihnen nur allein die wäſſerichten Theile ausdünſten. Dadurch eben werden Farbe, Geſchmack und Kräfte erhalten, und das Präparat quillt im Kochen leicht und vollkommen wieder auf, da die davon getriebenen wäſſerichten Theile um ſo leichter gleichſam wieder in ihre alte unzerſtörte Fächer zurücktreten können. Die Methode des Trocknens ſelbſt iſt die leichteſte und einfacheſte, und erfodert weiter nichts als Fleiß und Reinlichkeit. In der Sonne kann dieſes Trocknen nicht gar wohl geſchehen; (Gewürzkräuter ſollen gar nicht, ob ſie ſchon können, wie bereits oben geſaget iſt, in der Sonne und auf dem Ofen getrocknet werden, weil ihre Gewürzkräfte dadurch abnehmen. Aber Kohlblätter und dergleichen können gar wohl an der Sonne getrocknet werden;) weil der Wind und das Ungeziefer manche Hinderung machen würde, und weil das Werk im Herbſt und Winter, da es am meiſten getrieben werden kann, ins Stecken gerathen würde. Es geſchieht weder in der Luft, noch im Ofen; ſondern es muß da geſchehen, wo die Wärme von unten kömmt,

ſich aber über dem Gewächſe nicht aufhalten kann, und es folglich auch nicht auf eine genauer abgemeſſene Wärme ankömmt, als daß nur nicht eine glühende Hitze ſey. Und dieſes hat man auf einem Stuben- oder Backofen, auf den Röhren in Treibhäuſern, zur Noth auch auf einem Feuerheerd, worauf Feuer geweſen iſt, allwo jedoch dieſes hinderlich iſt, daß er nicht über und über gleich heiß iſt. Wer viel bereiten will, muß ſich einen mit Horizontalzügen verſehenen niedrigen Ofen beſonders dazu bauen.

Mit dem Trocknen ſelbſt verfährt man folgendermaßen: Man reiniget die Kräuter, Gewächſe oder Wurzeln vorher gut, wäſcht ſie mit Waſſer, und ſuchet ſie ſo aus, wie man ſie bereiten muß, wenn man ſie kochen will. Denn läßt man das Waſſer rein ablaufen, und breitet die Kräuter auf Sieben, oder auf einer ausgeſpannten reinen Leinwand, oder auf Brettern aus, als wozu auch der Fußboden wohl ausgedielter Zimmer dienen kann; damit zuförderſt das vom Abwaſchen ſich angehängte Waſſer davon ablaufe, welches dadurch beſchleuniget wird, wenn man die Kräuter fleißig umwendet. Nachdem ſie nun auf ſolche Art zum Trocknen wohl zubereitet werden, ſo kann man ſie auf Sieben oder Brettern an einen warmen Ort, nahe am Backofen oder auf denſelben hinſetzen, und ſie fleißig umwenden. Oder man ſchüttet ſie in einen Backofen, wenn man abgebacken hat, und der Ofen nicht mehr heiß, ſondern nur mäßig warm iſt. Es kömmt alsdann nur darauf an, daß man die Kräuter oder Blätter oder Wurzeln fleißig umwendet. Man trocknet ſie ſo lange, bis die Stängel leicht zerbrechen, wenn man ſie biegt, und bis man die Blätter zwiſchen den Fingern zu Pulver reiben kann. Darauf bringt man ſie in einen Keller oder an einen andern mäßig feuchten Ort ſo lange, bis

bis ſie ſich wieder zuſammendrücken laſſen, ohne zu zerbrechen. Würde man ſie nicht erſt vollkommen austrocknen, ſo würde in dem Innerſten des Krauts einige Feuchtigkeit zurückbleiben, welche hernach das Verderben oder den Schimmel gewiß befördern würde. Denn die während des Wachsthums der Pflanze in ihr zubereiteten Säfte ſind weit leichter zur Verderbung geneigt, als diejenige Feuchtigkeit, welche das getrocknete Kraut hernach aus der Luft anzieht, daſſelbe etwas zähe, und dadurch zum Verpacken geſchickt machet. Alsdann bereitet man von Papier ſo genannte Kartuſen oder Duten, von vier bis acht Loth, und vollkommen von der Beſchaffenheit derjenigen, worinn man den Taback einzupacken pfleget. Darinn ſtampfet man das Präparat mit einem hölzernen Stößel feſt ein. Man kann hierzu auch hölzerne kleine Kiſten oder Schachteln anwenden, wenn ſie nur nicht von friſchem trocknem Holze ſind, als wovon die Kräuter leicht Geruch und Geſchmack annehmen. Der gemeine Mann kann ſich auch Baumrinden zuſammenrollen, oder andere hölzerne Gefäße machen.

Da das Präparat durch das Verpacken in Kartuſen in einen engen Raum gebracht wird, ſo verwahret man es leicht, und führet es bequem mit ſich. Wenn es feſt verpacket iſt, wird der Luft der Zugang verwehret, und es wird das Präparat nicht ſo leicht feucht und ſchimmlicht; man darf nicht befürchten, daß Staub, Spinnen, Fliegenſchmeiß, und Würmer darein kommen; es wird lange bey ſeinen Kräften erhalten. Die Vermiſchung desjenigen, ſo das Gewicht eigentlich ausmachet, mit andern Gewächſen, die man im Kochen als ein Gewürz beyzulegen pfleget, kann eben, weil alles getrocknet wird, ſchon in der Verfertigung der Kartuſe geſchehen. Z. E. man thut zu Erbsſcheten zugleich Peterſilienblätter, zu gehack-

tem

tem Sauerkohl zugleich Pfeffer, Kümmel, Zwiebel, u. ſ. w. Man miſchet zu einer Kräuterſuppe vielerley Kräuter unter einander. Das Präparat bleibt lange gut. Ein Theil iſt beſſer, als im rohen Zuſtande. Z. E. gehackter Sauerkohl, gehackte ſaure Beeten oder rothe Rüben. Andere ſind nicht ſchlechter, und keines iſt viel ſchlechter. Herr Eiſen hat zum Beyſpiel ein Pack ſehr feſt zuſammengepreßte Sellerienwurzel mit ihrem zarten Kraute bis in das andere Jahr mit Fleiß in einer feuchten Kammer verwahret. Wenn man ein Stück davon abbricht, ſo iſt es noch immer ſo ſchön grün und weiß, als es zu Anfange geweſen, und mit ſiedend heißem Waſſer abgebrühet, erſcheinen die Scheiben mit ihrem Kraute kaum ſchlechter, als wenn das Gewächs erſt friſch zerſchnitten wäre. Herr Eiſen hat über tauſend Kartuſen von vielerley Artikeln nach vielen großen Städten verſendet, und die davon gemachten Gerichte haben allenthalben den größten Beyfall erhalten. Diejenigen Küchenkräuter und Wurzeln, womit die Verſuche angeſtellet worden, ſind zu groß an der Zahl, als daß ich ſie hier nennen könnte. Jetzt will ich nur noch den Gebrauch von dieſen getrockneten Nahrungsmitteln anzeigen. Man nimmt nämlich nach der Zahl der Perſonen eine verhältnißmäßige Menge, etwa auf die Perſon ein Loth oder mehr, brühet es mit kochendem Waſſer an, läßt es auch ein Paarmal damit aufkochen, gießt alsdann ſiedendes Waſſer oder Fleiſchbrühe darauf, und verfähret damit in allem, wie bey den friſchen Gewächſen; ſo hat man in den mehreſten Stücken in zehen bis funfzehen Minuten dieſe Speiſe weich gekochet. Sollte das trockne Präparat ſandigt geworden ſeyn, ſo leget man es vor dem Kochen in kaltes Waſſer, und wäſcht es gehörig ab. Man kann auch, wenn man Zeit dazu hat, die Wurzeln, den Spargel, Erbſen u. ſ. w. vor dem

Kochen

Kochen eine Weile in kaltes Waſſer legen, weil ſie alsdann beſſer aufquellen. Wenn man bey manchen Küchenkräutern die erſte Brühe abzugießen für gut hält, ſo kann das auch mit dieſen trockenen Kräutern eben alſo gehalten werden. —

Es iſt oben bey der Trocknung des nach und nach auf dem Lager reif werdenden Kernobſtes geſaget worden, wie man mittelſt eines gar einfachen Gerüſtes hinter dem Kachelofen das Obſt, an Fäden gereihet, gar bequem abtrocknen, und hiemit zu einem Vorrath des beſten getrockneten Obſtes gelangen könne. Man kann ſich gleicher Bequemlichkeit zur Trocknung der Wurzelgewächſe bedienen, und z. E. die Selleriescheiben, Zuckerarten, junge Mohrrüben, die man zu dem Zweck noch ſpät im Sommer geſäet haben muß, an Fäden reihen, und, wie das Obſt, hinter dem Ofen abtrocknen.

Will man aber von eingemachten zerſchnittenen Kräutern und Wurzeln, z. E. ſauern Kohl oder Sauerkraut, eingemachte Beete oder Rüben u. ſ. w. trocknen, ſo kann ſolches gleichfalls hinter dem Kachelofen geſchehen. Man muß ſich hierzu viereckichte länglichte hölzerne Rähme, die nicht ſehr breit, aber ſo lang als der Kachelofen neben der Wand ſind, verfertigen, und ſolche mit Gaze oder Gage (ein dünnes weitlöcherichtes fläͤchſenes Gewebe) beſchlagen, das Sauerkraut, rothe Rüben u. ſ. w. darauf ausbreiten, und die etwas ſchräge geſtellten oder gehängten Rähme hinter dem Ofen von Zeit zu Zeit umkehren, daß die obere Seite die untere werde, weil dieſe wegen ihrer ſchrägen Stellung näher an die Kacheln iſt, und daher mehr Hitze haben, mithin auch eher trocken werden kann. Den ſauren Kohl muß man aber nicht eher auf die Rähme zum Trocknen bringen, als bis er in ſeiner ſtärkſten Säure iſt, weil er; vor

der

der Zeit getrocknet weniger gut ſchmecket. Mit den eingeſäuerten rothen Rüben iſt es eben ſo. Auch die Salzgurken muß man nicht eher als in ihrer ſtärkſten Säure nehmen. Dieſe darf man aber nicht auf die Rähme bringen, wenn man ſie in der Folge allein eſſen will. Sie werden in längliche Theile zerſchnitten, auf Fäden gezogen, und ſo hinter dem Ofen abgetrocknet. Will man ſie einſt als ſaure Gurken eſſen, ſo werden ſie in Eſſig eingemachet, damit aufgeſotten, und, wenn ſie wieder kalt geworden, aufgetragen. Will man ſich aber der ſauren Gurken an Speiſen, als am Ragout u. ſ. f. bedienen, ſo werden ſie in feine Würfel zerſchnitten, und auf Rähmen getrocknet.

C. Feldfrüchte.

Die Feldfrüchte werden entweder ſo roh, wie ſie in der Scheune ausgedroſchen nnd gereiniget ſind, oder nach einer auf das Ausdreſchen und Reinemachen in der Scheune noch erfolgenden Vorbereitung, der Hausmutter von dem Hausvater als Dauerſpeiſen übergeben, deren Aufbewahrung und übrige Behandlungsart erſtere verſtehen muß.

1) Das Mehl.

Unter allen Speiſevorräthen iſt das Mehl zu Brod und andern Speiſen der alleredelſte. Es iſt außer dem Bezirk der Hausmutter, das zu vermahlende Korn zu beſorgen, in welcher Beſchaffenheit und Güte es zur Mühle kommen ſolle. Dieſes iſt eigentlich die Beſorgung des Hausvaters. Erſterer aber kömmt es zu, das ihr übergebene Mehl wohl zu warten, damit immer geſundes und wohlſchmeckendes Brod davon gebacken werden möge.

Es iſt ſchon unter den diätetiſchen Regeln geſaget worden, wie das Mehl, wenn es gut bleiben ſoll, nach dem Mahlen müſſe recht getrocknet, und hernach in Fäſſer oder Mehlkaſten recht feſte eingeſtampfet werden, worauf es bis in ſpäte Jahre hinein recht wohl dauren muß.

Wenn das Mahlkorn, wie z. E. mit dem Waizen faſt immer geſchieht, zum Mahlen eingeſprengt geweſen, ſo hat man keine Zeit zu verſäumen, das Mehl alsbald auf dem Boden aus den Mehlſäcken dünne auszuſchütten, oft umzuſchippen und zu ſorgen, daß ſich das Mehl ja nicht erhitze, welches alsbald erfolget, wenn daſſelbe in den Säcken zu lange ſtehen muß, ehe es ausgeſchüttet wird; oder nach dem Ausſchütten zu dicke liegt, und nicht fleißig umgeſchippet wird. Die Erhitzung des Mehls ſchadet ſeiner Dauer ſowohl, als auch dem guten Geſchmacke des davon zu backenden Brodtes.

Das fleißige Umſchippen des Mehls zum Trocknen iſt noch nicht genug, es muß auch geſiebet werden, damit keine Klümper darunter ſeyn. Dieſe Klümper müſſen zerdrücket werden, daß ſie ſich als loſes Mehl auch durchſieben laſſen. Nur wenige Klümper im Mehle gelaſſen würden mit ihrer in ſich habenden allerwenigſten Feuchtigkeit doch die ganze übrige Mehlmaſſe anſtecken und verderben, wie ſolches durch Erfahrung ſattſam beſtätiget iſt.

Es gehöret zwar eigentlich nicht in das Gebiet der Hausmutter, die Vertilgung der Kornwürmer im Hauſe zu betreiben. Da ſie aber doch auch leidet, wenn ſie z. E. von ausgefreſſenen Körnern weniger Mehl in ihren Mehlkaſten bekömmt, die Würmer auch ihre Vorräthe von Mehl, Graupen, Grütze, wenn ſie einmal im Hauſe ſind, angreifen und verringern, ſo will ich hier mit wenigem nur zeigen, wie die Würmer

mer

mer aus den Kornhaufen zu bringen, und das Korn auf dem Boden dawider in Sicherheit zu ſetzen, nachdem ſo viele Mittel dagegen umſonſt ſind angeprieſen werden.

So oft in den Frühlingsmonaten, oder noch früher, Brod gebacken wird, ſo ſchütte man nach dem Ausziehen des Brodts eine Parthie Korn auf den Heerd, und laſſe es recht ausdörren. Man verfahre ſo bey jedesmaligem Backen; Würmer und Wurmſaamen werden getödtet, wenn ſie ſchon im Korne ſind, und das ſo ausgedörrete Korn hat Friede, daß die Würmer es nicht mehr begehren, und ſich verlieren. Das gedörrete Korn iſt zugleich für viele Jahre dauerhaft geworden, und wenn man die Aſche wieder davon haben will, ſo muß es in der Scheune geworfen werden. Wer ſich im Hauſe kein kleines Mehlmagazin, welches ſonſt als das vortheilhafteſte bereits im erſten Theile dieſes Bandes angerathen iſt, halten wollte, der würde bey dem gedörreten Korne auch ſeine Rechnung finden, und es auch in trockne Fäſſer einſchlagen können.

Wo Waizenbau iſt, da wird gemeiniglich das zum feinen Backwerk erfoderte Kraftmehl im Hauſe ſelbſt gemachet. Die gewöhnlichſte Art, damit umzugehen, iſt dieſe: Wenn Waizen in der Scheune rein gemachet wird, ſo wird davon der ſo genannte Vorſprung, der aus den gröſten und mehlreichſten Körnern beſteht, genommen, und davon ſo viel, als man nöthig zu haben vermeynet, in eine hölzerne Tubbe, die unten im Boden ein Zapfloch mit einem Zapfen haben muß, und die zugleich hoch geſtellet wird, daß man den Zapfen ein wenig anziehen, und das Waſſer ablaſſen könne, geſchüttet, und ſo viel reines Fluß- oder Brunnenwaſſer darauf gegoſſen, daß der Waizen damit bedecket ſey. Dieſes Waſſer wird des andern

dern Tages abgezapfet und friſches aufgegoſſen, und damit alle Tage ſo lange fortgefahren, bis der Waizen ſo weich wird, daß man ihn zwiſchen den Fingern als Milch ausdrücken kann. Alsdann zapfet man das Waſſer rein ab, und thut von dem Waizen in einen Beutel von gebleichter Leinewand, bindet ihn zu, bringt ihn in eine Wachspreſſe, womit der Saft und das Mark ausgepreſſet wird. Unter der Preſſe ſteht, wie bey dem Auspreſſen des Wachſes, eine Tubbe, wo das Ausgepreßte hineinlaufen muß. Man gießt aber ſo lange Waſſer in den Beutel, bis nichts Weißes mehr herausgepreſſet werden kann. Es wird aber das Ausgepreßte von Zeit zu Zeit in ein größeres Gefäß gegoſſen, wo alles ſo lange ruhig ſtehen bleibt, bis ſich das Mehl unter dem oben aufſtehenden Waſſer feſte geſetzet hat. Es wird ſodann das Waſſer oben abgeſchöpfet, das Mehl auf ein Brett, welches mit einem Tuche von Leinewand bedecket iſt, ausgebreitet, und auf dem Boden, wo Zugluft iſt, gegen die Luft getrocknet.

Man könnte dieſes Mehl, welches auch Stärke ſeyn und ſo heißen kann, ebenfalls in der Sonne, wie von vielen geſchieht, trocknen; allein die heiß ſcheinende Sonne machet es leicht gelb, welches denn ſchon ein Fehler iſt. Es muß das zu trocknende Mehl nur dünne aufgeleget werden, daß es recht geſchwinde trocknen könne. Denn wenn dieſes nicht geſchähe, ſo würde es ſauer werden. Es iſt daher ſehr gut, wenn unter dem Tuche von Leinewand noch ein Tuch von wollenem Zeuge auf dem Brette liegt, indem letzteres gar bald die Feuchtigkeit in ſich hineinzieht. Man muß auch das Mehl des andern Tages von der Leinewand losmachen, und umrühren, damit es, um das Verſauren zu verhüten, deſto geſchwinder auf der unterſten Seite auch trockne; welches deſto nöthi-

ger iſt, wenn keine warme Witterung draußen iſt, wodurch die geſchwindere Abtrocknung aufgehalten wird. Wäre eben Brod gebacken, ſo könnte man, nach dem Herausziehen deſſelben, das Leinentuch mit dem Mehle in den heißen Ofen bringen, und es da, wie mit dem Amydam geſchieht, recht ſcharf trocknen, wodurch es in den Stand geſetzet wird, daß es deſto länger dauren kann. In dieſem Falle aber dürfte das Mehl oder die Stärke nicht dünne, ſondern recht dicke aufs Tuch aufgetragen ſeyn, weil die Ofenhitze doch durchdringt. Dieſes nach Amydamart zu backende Mehl, oder weiße Stärke, kann auch noch beſſer auf ausgebreitete Bogen braun Packpapier dünne vertheilet, und damit in den Ofen gebracht werden. Es muß aber der Heerd nicht mehr allzu heiß ſeyn. Bey dem zu backenden Amydam, dergleichen in unſern Seeſtädten gebacken, und in fremde Länder verführet wird, probiret man den Heerd, indem man die flache Hand darauf leget, und die Wärme zwar fühlet, jedoch bey aufgelegter Hand dreyßig zählen, und dabey aushalten kann. Denn wenn der Amydam zu ſehr von Hitze angegriffen wird, ſo wird er gelb. Wenn ein Kuchen oder Stück Amydam von einander gebrochen wird, und die von dem Bruche entſtehende Stritzel in der Mitte ganz hart ſind und klappern, ſo wird er herausgenommen, und die noch halb warme Kuchen werden ſofort in Fäſſer gepacket und darinn verſchloſſen. Die ſo gebackene Stärke kann ſich an die zehen und mehrere Jahre gut erhalten. Es iſt aber noch zu bemerken, daß das nach Amydamart zu backende Mehl noch vor dem Einſetzen in den Ofen auf dem Brette an der Luft ſchon müſſe ſo weit ausgetrocknet ſeyn, daß in der Mitte etwa nur noch der dritte oder vierte Theil feuchte iſt. Auch muß man das Mehl ſo dicke auf die Leinewand oder das Papier getragen

haben, daß man Stücken, wie etwa mit der Seife geſchieht, ſchneiden, und ſolche auf ihrem erſten Lager wenden und auf beyden Seiten antrocknen könne. Dieſe Stücken werden dann auf die hohe Kante neben einander geſtellet, und nur ein Viertel oder halber Zoll Platz zwiſchen jedem Stücke gelaſſen. In wohlfeilen Jahren, wenn der Waizen den niedrigſten Preis hat, iſt dieſe Behandlungsart ſehr anzurathen, um ſich auf viele Jahre mit Kraftmehl und Stärke zu verproviantiren.

Eine andre gute Art Kraftmehl oder Stärke zum Hausgebrauch zu machen iſt auch dieſe, welche in dem Wittenberg. Wochenbl. vom Jahre 1768. St. 21. bekannt gemachet worden. Man nimmt eine Dresdner Mätze des allerbeſten und ſchönſten Waizens, klaubet ihn ſauber aus, daß nichts Unreines darinn verbleibe; thut ihn hernach in einen großen Zober, und ſchüttet friſches Brunnenwaſſer darüber. Solchergeſtalt läßt man ihn bis auf den Abend ſtehen, gießt ſodann das Waſſer davon, und wieder friſches darauf; nachdem der Waizen zuvor wacker unter einander gerühret worden. Dieſe Operation ſetzet man vierzehen Tage lang nach einander fort, bis der Waizen genug geweichet hat, und ſich, wie eine dicke Milch, ausdrücken läßt. Man drücket ihn alsdann wirklich durch ein ſauber leinenes Säckchen in ein anderes recht reines Geſchirr. Dasjenige, ſo am erſten durchgeht, thut man in ein beſonderes Gefäß; denn dieſes giebt die ſchönſte Stärke. Ferner drücket man die Maſſe noch einmal durch, thut das Durchgegangene auch beſonders in ein anderes Geſchirr; und daraus wird etwas ſchlechtere Stärke, als die erſte. Zum drittenmale drücket man die Maſſe auf das ſtärkſte durch. Aus dieſem wird die ſchlechteſte. Man laſſe nunmehr alles Durchgedrückte einen Tag ſtehen, und ſich wohl ſetzen, gieße hernach das

Waſſer davon, und ſchütte wiederum friſches daran; und ſo den folgenden Tag noch einmal. Endlich ſpanne man ein ſauberes Tuch in einen Rahm, ſcharre mit einem Löffel die Stärke, jede beſonders, darauf, und laſſe ſie an der Luft trocknen, ſo iſt ſie fertig. Man bekömmt von dieſer Mätze Waizen ungefähr ſechs bis ſieben Pfund gute Stärke.

2) Graupen.

Es werden die Graupen ſowohl von Waizen als von Gerſte in hieſigen Landen bereitet. Man muß aber kein auf dem Schwad ausgewachſenes Korn dazu nehmen, welches den Druck der Graupenmühle nicht ausſtehen kann, und wegen ſeiner vom Auswachſen entſtandenen Mürbigkeit ganz zerdrückt wird, ſtatt daß die Spitzen nur abgeſchliſſen werden ſollten.

Graupen von Waizen erfodern, daß man die größten Körner, welche bey dem Reinmachen in der Scheune der ſo genannte Vorſprung oder Vorderwurf ſind, dazu erwähle. Zu Gerſtengraupen muß man auch den Vorſprung dieſer Getraideart nehmen. Wenn die kleine Gerſte, wie öfters geſchieht, nur flach und kleinkörnicht geworden, ſo giebt ſie nicht viel Graupen. Große Gerſte iſt beſſer dazu, am allerbeſten aber die Wintergerſte, wovon man die ſchönſten Graupen erhält, die faſt in der Güte und Geſchmacke des Reißes ſeyn können.

Es werden aber die Graupen von verſchiedener Größe gemachet, von denen man diejenigen, welche recht fein und rund ſind, Perlgraupen zu nennen pfleget. Und dieſer letztere Name kömmt nur denen zu, welche von Waizen oder Dünkel gemachet ſind. Doch wiſſen unſre Müller nach gerade aus Gerſte auch ſolche feine Graupen zu machen, und ſie für Perlgraupen

pen von Waizen zu verkaufen. Man kennt aber Perlgraupen von Gerſte daran, daß ſie im Kochen nicht ſo weiß ausfallen, als die Waizengraupen, und ſich etwas aufs Dunkle ziehen.

Es läßt ſich nicht wohl angeben, wie viel Mätzen Graupen von einem Scheffel Waizen oder Gerſte gemachet werden können. Es kömmt dabey auf die mehrere oder mindere Feinheit der Graupen und auf die Güte der Körner an, aus welchen Graupen gemachet werden. **Eckhart** ſaget zwar in ſeiner **Experimentalökonomie**, es können Sorten Graupen gemachet werden, wo ſechs und dreyßig Pfund von einem Scheffel Gerſte fallen, auch eine Sorte, wo vier und zwanzig Pfund von einem Scheffel, und eine Sorte, wo ſechszehen Pfund von einem Scheffel Gerſte kommen. Allein er ſetzt dabey eine von ihm erfundene Graupenmühle voraus, wobey kein Stein, der viele Körner zermalmet, ſondern nur Holz nöthig iſt, und auf welcher Maſchine alle Sorten Graupen egal, rund und glatt werden ſollen.

Hat man auf dem Lande keine Gelegenheit, Graupen in nahe gelegenen Mühlen machen zu laſſen, und will ſie nicht für baares Geld ankaufen, ſo macht man ſich ſolche durch beſondere Graupenſtampfen alſo: Es müſſen die Körner erſtlich etwas angenetzet, und hierauf ſo naß in der Stampfe ſo lange geſtampfet werden, bis man ſieht, daß die Hülſen abgehen. Es werden hierauf die Hülſen in einer Wanne oder Mulde abgeſchwungen, die reinen Körner wieder in die Stampfe gethan, etwas Kleye von Waizen darunter gemenget, und wiederum eine gute Stunde geſtampfet; zuletzt aber läßt man die Graupen durch ein Sieb laufen. Es erfordert dieſes Graupenmachen viel Zeit und Mühe, wie aus der bloßen Beſchreibung ſchon

zu ſehen iſt. Daher läßt man ſich gemeiniglich lieber in der Ferne einen Vorrath von Graupen machen, wenn es in der Nähe an Graupenmühlen fehlet. Denn es laſſen ſich die Graupen über Jahr und Tag gut behalten. Wenn aber Kornwürmer im Hauſe ſind, ſo gehen ſie den Graupen ſehr nach, und verzehren ſie in weniger Zeit.

3) Habergrütze.

Wir haben geſottene und ungeſottene Habergrütze. Dieſe erſtere wird ſo bereitet: Es wird Haber in einem großen Mauerkeſſel gekochet, und darauf auf dem Heerde eines noch heißen Backofens, wenn das Brod nach dem Backen herausgenommen iſt, oder auch in einem Darrofen getrocknet, und dann zu Grütze auf einer Grützmühle gemachet.

Von einem Scheffel Haber kann man nur etwa den dritten Theil Grütze erhalten, und die geſottene Grütze kann über Jahr und Tag gut bleiben; dagegen die ungeſottene etwa nur ein halbes Jahr gut iſt, worauf ſie von Milben angegriffen und bitter wird. Auch ſchmeckt geſottene Habergrütze weit beſſer, als die ungeſottene.

Will man ſeine Habergrütze nicht von einem Müller machen laſſen, ſo wird der gekochte und hernach in dem Ofen getrocknete Haber, wie zuvor von der Gerſte geſaget iſt, geſtampfet, die Spreu abgeſiebet, von einigen auch wohl noch vor dem Stampfen mit heißem Waſſer angenätzet, damit ſich die Hülſen deſto beſſer ablöſen mögen, welches letztere aber mehr nöthig iſt, wenn ungeſottener Haber zu Grütze geſtampfet werden ſoll.

4) Heidegrütze, Buchwaizen.

Gemeiniglich wird von Heidekorn oder Buchwaizen dreyerley Grütze gemacht, grobe, mittlere und feine.

Grieß wird auch von Heidekorn gemacht, wenn der erſte Gang von der Mühle herabläuft, durch ein engeres Sieb geſichtet, und von den Hülſen geſiebet aufbehalten wird. Von Waizen wird er auch ſo gemacht, und man darf dergleichen Grieß nicht über ein Jahr aufbewahren, weil er von Milben und kleinen Würmern ganz zernaget und verzehret wird.

Da das Heidekorn nicht alle Jahre geräth, ſo hebt man gern einige Scheffel auf, um in keinem Jahre an Buchwaizengrütze Mangel zu haben. Heidekorn läßt ſich auf einige Jahre gut erhalten.

5) Hirſen.

Ungeſtampfter, und nach dem Dreſchen recht wohl getrockneter, Hirſen kann in Tonnen geſchüttet, und länger als zehen Jahre gut bleiben. Wäre er aber nicht wohl getrocknet worden, ſo würde er bald verderben. Das Trocknen geſchieht alſo: Es wird der ausgedroſchene Hirſen in der Scheune wie anderes Korn geworfen, durch die Fege gelaſſen, und recht rein auf gedielte Boden gebracht, wo er dünne, etwa einer Queerhand hoch, ausgebreitet, ein Luftzug veranſtaltet, und der Hirſen täglich einige Wochen hindurch mit der Harke durchzogen und umgerühret wird. Wenn er ſo getrocknet iſt, wird er in große Fäſſer geſchüttet, wo er ruhig bis zur längſten Dauer gelaſſen wird, ohne zu beſorgen, daß ihn die Kornwürmer angreifen.

Man bauet hier zu Lande zweyerley Hirſen, rothen und weißen. Wenn erſterer geſtampfet iſt, ſo

hält er ſich etwa ein halbes Jahr, worauf er bitter und von Milben angegriffen wird. Weißer geſtampfter Hirſen aber hält ſich noch länger gut. Es iſt daher auf dem Lande beſſer, ungeſtampften, als geſtampften, Hirſen aufzubewahren, und von letzterem nur alle halbe Jahre einen Vorrath zu beſorgen.

Rother Hirſen wird gemeiniglich auf Mühlen ausgemachet, weil er ſchwerer zu ſtampfen iſt, als der weiße. Bey dem Hirſeſtampfen iſt zu merken, daß währenden Stampfens der Hirſen noch müſſe umgerühret werden, damit er ſich nicht zu Mehl ſtoßen laſſe.

Es läßt ſich der geſtampfte Hirſen nach dem Maaße, wie viel man von dem rohen oder ungeſtampften bekommen könne, nicht gut angeben. Denn zuweilen ſind die Hirſenkörner in einem Jahre nicht innerlich derb genug geworden, weshalb ſie beym Stoßen in den Stampfen ſofort in Staub und Mehl zerfallen. Man rechnet daher ſicherer nach dem Gewichte. Neunzig Pfund roher Hirſen können funfzig Pfund reinen geſtampften ausgeben.

6) Mohn.

Es iſt zweyerley Mohn, blauer und weißer. Der blaue wird lieber zu Oel, der weiße aber zur Speiſe, genutzet.

Wenn der Mohn lange dauern ſoll, und er bleibt einige Jahre gut, ſo muß er wohl getrocknet werden, und man darf nicht denken, daß das Trocknen ſchon geſchehen ſey, wenn man die Mohnköpfe nach dem Aufziehen mit ihren Stängeln noch eine Weile in der Luft und Sonne hat ſtehen laſſen. Die Mohnkörner enthalten noch Feuchtigkeiten, wenn ſchon die Köpfe oder Saamenbehältniſſe ganz trocken ſind. Man muß daher

daher den aus ſeinen Köpfen ausgeſchnittenen Mohn, welcher in einer Wanne nachher geſchwungen und von aller Unreinigkeit befreyet iſt, noch einige Wochen in Backtrögen, oder, wenn man die Menge hat, auf gedielten Boden, die keine Ritzen haben, dünne aus einander breiten, öfters umrühren, und noch einige Wochen ſo warten, worauf er in Tonnen eingeſchüttet wird.

Soll aber der Mohn lange dauern, ſo muß er reif geworden, und nicht vor der Zeit aufgezogen ſeyn. Denn wäre dieſes geſchehen, ſo würde er außer ſeiner geringern Dauer auch ſchlecht ſchmecken. Die Zeitigung des Mohns wird aber daran erkannt, wenn die Köpfe, die vorhin grün geweſen, weiß, violet und gelb werden.

Der Mohn gehöret unter die Feldfrüchte, die in manchen Jahren gar ſchlecht gerathen. Wenn er aber geräth, ſo iſt deſſen Eingewinnſt deſto reichlicher. Um nun in Mißwachsjahren keinen Mangel zu haben, muß man den Mohn nicht ganz in einem Jahre verthun, oder verkaufen; ſondern davon einen Vorrath auf ein künftiges Jahr immer voraus haben.

7) Schwaden.

Dieſes Grasgewächs giebt eine Grütze, die von Kennern dem Hirſen ſowohl als dem Reiß ſehr vorgezogen wird. Man läßt dieſen Grasſaamen hie herum noch an den meiſten Orten, wo dieſes Gewächs wild wächſt, unnützer Weiſe verlohren gehen, ob man ſchon ſolchen Saamen kennt und gerne ißt. Die Haupturſache iſt wohl dieſe: daß man die Einſammlung und das Stampfen des Saamens nicht recht verſteht.

Dieſer Grasſaamen iſt etwa bald nach Johannis reif, und muß des Morgens im Thaue geſchlagen werden. Das Schlagen oder Einſammlen des Saamens

 geſchieht

geſchicht alſo: Man faſſet ein ellenweites Sieb, welches ſo kleine Löcher hat, daß die Körner nicht durchfallen können, mit beyden dicht an einander gehaltenen Händen, ſo daß vier Finger in dem Rahmen des Siebs inwendig, und der Daumen auswendig liegen. Dieſes Sieb führet man des Morgens früh, wenn der Thau noch auf dem Graſe lieget, oder gleich nach einem Regen, durch die reife Aehren hin und wieder von einer Seite zur andern, da denn der Saame mit ſeinen Spelzen ab- und in das Sieb fällt.

Noch bequemer aber iſt das Einſammeln, welches die das Sieb führende Perſon, weil ſie dabey nicht ſo gebückt gehen darf, nicht ſo ermüdet, wenn über dem Rande des Siebes ein hölzerner, in zwey Arme, und etwa einer Schüttegabel in der Scheune ähnlich kommender, auslaufender Stiel befeſtiget iſt, womit man, aufrechts gehend, links und rechts ſchlagen kann. Auch iſt es beſſer, wenn ſtatt eines Geflechtes im Boden des Siebes weitlöcherichte, in einen Beutel auslaufende, Leinwand befeſtiget iſt, in welchen kleinen Beutel der Saame hineinfällt, daß man das Sieb nicht ſo ofte ausſchütten darf. Denn dieſes Einſammeln bringt geſchwinde vielen Saamen zuſammen. Wo vieles Schwadengras wächſt, da können ein Paar Perſonen in einigen Stunden mehr als einen Scheffel geſammelt haben. Nach der Einſammlung müſſen die Körner auf ein Tuch ausgebreitet, und in der Sonne getrocknet werden.

Wenn dieſer Saamen vor ſeiner Zeitigung geſammelt wird, ſo kocht er ganz röthlich, welches bey Milchſpeiſen ein Fehler iſt. Wenn er aber wie Perlgraupen, oder Sago mit Wein zu einer Suppe gekocht werden ſoll, ſo kann der unzeitige Saamen dazu wohl gebraucht werden.

Die

Die Reinigung oder Abſonderung der Spelzen geſchieht in einem hölzernen Mörſer. Dieſer Mörſer iſt ein perpendiculär ausgearbeitetes rundes oder achteckichtes Stück von einem Eichenſtamme, anderthalb Elle hoch, drittehalb Viertel breit, mit einer runden länglichen unten ſchmäler zulaufenden Höhlung, im Lichten zwey Viertel breit und drey Viertel tief. Hierzu gehören zwo Keulen von Büchenholze, die an beyden Enden etwas ſpitzig, doch abgerundet und ſo dick ſind, daß man ſie kaum mit den zwey vorderſten Fingern umfaſſen kann; ſie ſind zwey Ellen lang, und in der Mitte, wo ſie mit beyden Händen angefaſſet werden müſſen, etwas dünner gearbeitet. Wenn nun der Saame geſtoßen werden ſoll, ſo ſtreuet man eine Hand voll Heckerling oder Hechſel auf den Boden des Mörſers, darauf eine Hand voll von dem getrockneten Saamen, ſodann wieder eine Hand voll Heckerling; da ſich denn zwey Perſonen einander gegen über ſtellen, und mit möglichſter Hurtigkeit ſtoßen, wobey aber die Keulen nicht höher, als auf die Hälfte der innern Höhlung gehoben werden müſſen, damit die Körner nicht ausſpringen. Dieſes wird ſo lange fortgeſetzet, bis die Spelzen oder Schalen ganz herunter ſind, darauf ſie ausgeſiebet, und in einer Schwinge oder Mulde geſchwungen werden.

Wenn man den Saamen auf dieſe Art ziemlich rein gemacht, und die ſchwarzen Körner erhalten hat; ſo nimmt man eine Hand voll Heckerling, und thut ſie in den Mörſer, hierauf eine Hand voll ſchwarze Körner, ſodann wieder eine Hand voll Heckerling, und darauf die zweyte Hand voll ſchwarze Körner, endlich oben darauf noch eine Hand voll Heckerling; dieſes wird zuſammen ſo lange geſtoßen, bis die ſchwarze Schale

Schale ganz herunter iſt, da dann die Körner durch Sieben und Schwingen völlig gereiniget werden. Sollten die Körner nicht gleich überall gelb werden, ſo werden ſie nochmals mit Heckerling ſchichtweiſe eingelegt und geſtoßen, bis ſie völlig gelb ausfallen, und hernach auf vorhergehende Art gereiniget. Bey dem Stoßen iſt in Acht zu nehmen, daß man mitten auf dem Boden ſtoßen muß, ſonſt ſpringen die Körner auf den Seiten heraus, und gehen verloren. Dieſem könnte man zuvorkommen, wenn man einen kleinen Rand um die Oeffnung des Mörſers machte. Von einem Scheffel gereinigten in den Spelzen befindlichen Saamen erhält man mehrentheils zwo Kannen Grütze. Dieſe Reinigungsart des Saamens iſt ſchon in dem achten Auszuge aus den Protocollen über die Verſammlungen der erſten Klaſſe der leipziger ökonomiſchen Societät bekannt gemachet worden. Allein ſie verdienet noch bekannter zu werden, da hie herum die meiſten Sammler des Schwadens ſolchen in den gewöhnlichen Hirſeſtampfen klein ſtoßen, welches denn die mühſeligſte Sache von der Welt iſt. Eben dies hält auch ſo manche ab, den in ihren Gegenden ſo häufig wild wachſenden Saamen einzuſammeln. Es koſtet zwar auch Mühe, den Saamen nach der obbeſchriebenen Art zu reinigen, allein es iſt dreymal mehr Mühe dabey in den Hirſeſtampfen. Daher kömmt es denn auch, daß die Berliner Mätze Schwaden gemeiniglich mit zwölf Groſchen bezahlet wird; da ſie, wenn man die rechte Reinigungsart verſteht, für acht Groſchen könnte verkauft werden. Es erhält ſich übrigens der gereinigte Schwadenſaamen über Jahr und Tag gut, und er wird in aufgehängten Beuteln von Leinewand in der Vorrathskammer aufbewahret.

8) Tür-

8) Türkiſcher Waizen, wälſch Korn.

Der Türkiſche Waizen wird jetzt hin und wieder mehr als ſonſt angebauet, aber doch mehr zur Grütze, als zu Mehl zum Verbacken genommen.

Wenn dieſe Frucht gemahlen wird, ſo läßt ſich das davon erhaltene Mehl ſeiner Kürze halber nicht allein verbacken. Es muß daher mit Roggenmehle vermengt werden. Dieſe Vermengung mit Roggenmehl kann entweder zu gleichen Theilen geſchehen, oder, welches noch beſſer: es werden zwey Drittheil Roggenmehl, und ein Drittheil von dieſem Mehle genommen, ſonderlich wenn das Roggenmehl grober Art iſt. Es muß aber der Teig nicht ſo dicht in einander geknätet werden, als Roggenmehlteig, ſondern etwas loſer, etwa ſo, wie man Roggen- und Gerſtenmehl zuſammengenommen zu knäten pfleget.

Mehr wird das Mehl von Türkiſchen Waizen zu Mehlſuppen und Mehlbrey, und zwar unvermengt genommen. Doch will es mehrern beſſer ſchmecken, wenn zu Suppen und Brey ein Theil von dieſem, und ein Theil von unſerm gewöhnlichen Waizenmehle, hiezu unter einander gemenget werden.

Noch mehr aber bedienet man ſich des Türkiſchen Waizens zur Grütze.

Der Türkiſche Waizen aber unterſcheidet ſich nach ſeinen Farben. Der gelbe Waizen giebt das beſte und meiſte Mehl. Der rothe giebt nicht ſo viel, noch ſo gutes Mehl, und iſt daher am beſten entweder zur Grütze, oder zu Schrot für das Maſtvieh zu gebrauchen. Die dritte Art iſt roth und gelb marmorirt, und iſt im Gebrauch nicht ſo gut als die beyden vorhergehenden Arten. Sie iſt aber überdem bey uns auch ſeltener.

Die Grütze von der gelben Frucht iſt von ungleich beſſerer Güte, als die von der rothen. Letztere iſt auch

im

im Geſchmacke gar ſehr von der erſtern unterſchieden, muß auch länger kochen, ehe ſie weich wird. Hiernächſt hat ſie kein ſo gutes äußeres Anſehen, als die gelbe. Dieſe aber ſieht nicht nur gut aus, ſondern muß, in Anſehung ihrer Güte, der Grütze von Gerſte und Buchwaizen weit vorgezogen werden. Denn ſie übertrifft die genannte Grützarten nicht nur durch eine mehr ſättigende Kraft, ſondern auch durch einen beſſern Geſchmack. Einige wollen ſie daher dem Hirſen an die Seite ſetzen, ſie iſt nur nicht ſo zart, und fällt etwas härtlicher und derber aus, worin ſie ſich ſo ziemlich dem Schwadenſaamen nähert. Wenn man ſie nicht in einem Keſſel kochet, ſo brauchet ſie leicht drey Stunden zum Gahrkochen. Für die beſte Art, ſie zu kochen, wird dieſe gehalten: Man ſetzet ſie mit heißem Waſſer auf, und läßt ſie ein Paar Stunden damit kochen; hierauf aber wird die Milch, die in einem beſondern Gefäße gekochet worden, daran gegoſſen, und alsdenn noch eine Stunde, oder, ſo lange es nöthig, mit Kochen fortgefahren. Sonſt kann auch dieſe Grütze noch mit Speck und fettem Fleiſche gekochet werden.

Da das Kochen dieſer Grütze ſehr viel Zeit wegnimmt, ſo kann man es verkürzen, wenn die Grütze mit Milch gekochet werden ſoll. Wenn nämlich nach vorbeſchriebener Art die Milch etwa eine halbe Stunde, und noch etwas weniger gekochet hat, ſo gieße man ſie, ganz brüheheiß, in ein andres, äußerlich reines, und oben genau mit einem paſſenden Deckel zu verſchließendes Gefäß, und ſetze dieſes in ein Bette, wo es verdecket wird, und daher die Hitze nicht verlieren kann. Hier wird die Grütze ſo weich als möglich werden, und wenn ſie des Mittags in Betten eingeſetzet worden, ſo wird man ſie zur Abendmahlzeit noch ganz heiß finden. Bey dieſer Behandlungsart verbrennt die Grütze nicht,

und

und die Mühe des beſtändigen Umrührens beym Feuer, das Anbrennen der Grütze zu verhüten, wird ſodann erſparet.

Es kann aber dieſe Grütze auf den kleinen Handmühlen, die man zur Habergrütze und Grütze von Buchwaizen gebrauchet, gar wohl gemachet werden. Nur iſt es Schade, daß man nicht zu viel auf einmal darf machen laſſen. Denn in Sommerszeiten hält ſie ſich nur vier Wochen gut, worauf ſie abſchmeckicht wird. Des Winters aber kann ſie ſich wohl ein Vierteljahr gut halten. Wenn man ſie daher zu aller Zeit gut haben will, ſo muß man den Türkiſchen Waizen in Körnern allein aufbewahren. Man muß ihn aber auch vor Mäuſen in Acht nehmen, welche faſt keiner einzigen Frucht ſo ſehr als dieſer nachgehen.

Hierbey will ich doch noch der allerkürzeſten Brau- und Backkunſt gedenken, deren der Landmann in Languedoc ſich mittelſt dieſer Grütze bedienet, und woraus zugleich die große Armſeligkeit herverleuchtet, welche den Franzöſiſchen Bauer drücket. Er hängt die eingeſammelten Waizenkolben in freyer Luft bey hartem Froſte auf, weil dieſes den ſtrengen Geſchmack vertreiben ſoll. Alsdenn ſondert er die Körner ab, ſtampfet ſie zu grober Grütze, und kochet ſie ganz dünne mit vielem aufgegoſſenen Waſſer. Das Waſſer gießt er ab, und dies iſt das gewöhnliche Getränke des Landmannes; die Grütze aber, die auf dem Boden ihrer Schwere wegen liegen bleibt, wird von ihm als ſeine tägliche Koſt anſtatt des Brodtes gebraucht. Es komme doch nie mit dem deutſchen Bauer ſo weit, daß er eben ſo brauen und backen müſſe!

9) Hülſenfrüchte.

Bey den Hülſenfrüchten iſt in Acht zu nehmen, daß ſie nicht in Salztonnen aufbewahret werden, deren vom

vom Salz eingezogene Feuchtigkeit, ſonderlich wenn draußen die Witterung feuchte iſt, immer mehrere an ſich zieht, und die Früchte dumpfichte und ſchimmelicht machen kann.

Wenn die Erbſen länger als ein Jahr aufbewahret werden, ſo bekommen ſie einen kurzen Geſchmack davon. Es entſtehen auch immer mehr ſchwarze, oder von der weißen Farbe aufs Dunkle ſich ziehende Erbſen. Daher werden ſie beym Kochen immer mehr grau, und verlieren die erſte ſchöne gelbe Farbe. Zur Geſindeſpeiſung aber können die ſehr lange aufbewahrten Erbſen immer noch gut bleiben, wie es denn auch wohl gethan iſt, zu ſolchem Zwecke Erbſen liegen zu laſſen, da ſie in manchen Jahren ſchlecht gerathen.

Die Linſen können auch länger als ein Jahr aufbewahret werden; wenn ſie aber für den herrſchaftlichen Tiſch älter als ein Jahr geworden ſind, ſo werden ſie weniger angenehm ſchmecken. Denn ſie wollen alsdenn nicht mehr recht weich werden.

Weiße Bohnen hingegen können einige Jahre hindurch ſich bey ihrem erſten guten Geſchmacke erhalten. Auch machet ihre längere Aufbewahrung es nicht, daß ſie im Kochen weniger weich werden ſollten.

Wie aber die Saamen von manchen Feld- und Gartenfrüchten zu Oel aufs wirthſchaftlichſte angewendet werden müſſen, ſolches ſoll im dritten Bande gelehret werden.

Regi-

Regiſter.

A.

Aale, wie ſie zu räuchern Seite 712
Aepfel, wie ſie zu benutzen, 790. Borsdorfer Apfel iſt unſer Hauptapfel und warum? 791. Grüne, reife, gemeine Aepfel, ein Zubrod fürs Geſinde, 792. Aepfelbrey, ein wohlſchmeckender ohne Zucker 798
Aprikoſen, zu trocknen und einzumachen 799

B.

Backrädlein 11
Bärme, Hefen, zu Kuchen, 8. wie ſie zu wäſſern 46
Biscuit, 111 ff. de Savoye, 113. Franzbiscuit ebd. Mandelbiscuit, 161. Zitronenbiscuit ebd.
Butter, die gute zum Kuchenbacken, 6. abgeklärte 20 f.

C.

Caviar, wie ſolcher einzuſalzen und zuzurichten 716 f.

D.

Dauerſpeiſen, vegetabiliſche, wie ſolche anzuſchaffen und aufzubewahren 718 ff.

E.

Eyer, die guten zum Kuchenbacken 8

F.

Feld- oder Kornfrüchte; Anſchaffung und Aufbewahrung derſelben, 862. Mehl, ebend. Kraftmehl oder Stärke, 864 ff. Graupen, 868. Hábergrütze, 870. Heide- Buchwaizengrütze, 871. Hirſe, ebendaſ. Mohn, 872. Schwaden, 873. Türkiſcher Waizen, Wälſchkorn, 877. Hulſenfrüchte, 879. Erbſen, 880. Linſen, ebendaſ. Bohnen, weiße trockne ebendaſ.

Fett, das Schmelzen deſſelben von den geſchlachteten Thieren, 690. deſſen Aufbewahrung und Verwendung zur Speiſe 695

Fiſche, das Aufbehalten derſelben durch Mariniren, Räuchern und Einpökeln, 702 f. Das Mariniren, 703. die leichtere Art deſſelben, 706. Das Räuchern, 709. Das Einpökeln 715

Fiſchpaſteten, 238 ff. Vorbereitung der Fiſche dazu, ebendaſ. Paſtete von ganzen Karpfen, 240. Von farcirten oder gefüllten Fiſchen, ebendaſ. Fiſchpaſteten ohne Gräten, 241. Stockfiſchpaſtete, ebendaſ. Schellenpaſtete, 243. Heringspaſtete 245

Form zu Napfkuchen, 12. Blecherne, 13. Vorbereitung derſelben zum Gebrauch 13

Fricandellen, Netzwurſte 665

Futter, deſſen Menge und Güte ſchafft gutes und großes Vieh 727

G.

Gänſe, das Hausſchlachten derſelben, 666 f. geräucherte, 667. einzupökelnde, 668. Spickgänſe, ebend. Blut zum Gänſe- oder Schwarzſauer, 669. Gänſeklein, deſſen Bereitung zum Kochen, 670. Gänſelebern, wie ſie zu vergrößern, 671. wie ſie zu backen, 672. dieſelbe zu Paſteten, ebendaſ. Das Räuchern der Gänſe nebſt ihrer Verſpeiſung für den herrſchaftlichen Tiſch, 673. Spickgans nach Pommeriſcher Art, 675. Gänſert oder Gänſerich, woran er zu erkennen, 685. Gebratene Gans, wie ſie zum Dauern in Schmalz zu legen, 686. Gänſeflügel und Keulen nach Franzöſiſcher Art aufzubewahren, 689.

689. Gänſefett, wie es auszuſchmelzen, 700. wie es zu verbeſſern, 700. Gänſegrieben 701

Gebackenes, wie Anfängerinnen dabey zu verfahren, 186 ff. Auswahl deſſelben, 191. Syſtem darüber 192 f.

Gebackenes, feines, 145 ff. Zimmtröhrchen, ebendaſ. Portugieſiſches Gebackenes, 146. Marcipan, ebend. von Nüſſen, 149. Von allerhand Figuren, ebendaſ. Geſälzter, 150. Gebrannter, ebendaſ. Macronen, 152. Kleine Mandelkränze, 153. Zuckerbrod, 155. Carlsbader Zuckerbrod, 156. Franzöſiſches, 157. Zuckerplaͤtzchen, 158. Spaniſche Biscotten, 159. Spaniſche Prezeln, 160. Portugieſiſch Brod, 161. Anisgebackenes, 162. Oblatgebackenes, ebendaſ. Ulmerbrod, 164. Gelbes Brod, 165. Tellerbrod, 166. Paſtetenbrod, ebd. Pomeranzenbrod, 167. Pomeranzengebackenes, ebendaſ. Zitronenbrod, 168. Nonnenbrod, 176. Zuckerwerk, aufgelaufenes 184

Gewürzkräuter 852

H.

Hahnbutten, Wiepen 802

Haſelnüſſe, kleine und große 803

Hausſchlachten, 503 ff. ob ſolches den Stadteinwohnern anzurathen 525 ff.

Honigkuchen, Pfefferkuchen, 174 f. Nürnberger, 175. Weiße Mandelkuchen, ebendaſ. Pfeffernüſſe 176

K.

Klare, zu allerhand Backwerk 19

Kuchen, 1 f. Kuchenbrett, 9. Kuchenblech, 10. Waffelkuchen, 22 f. Schlierkuchen, Plinzen, 24. Napf- oder Aſchkuchen, 25. Aufläufer, 27. Prezeln, 27. Sahnkuchen, 28. Oſterburger, ebend. Mohn- und Käſefladen, 30. Eyerplätze, 31. Krauſekuchen, ebendaſ. Spritzkuchen, 33. Schneeballen, 35. Pomeranzenkuchen, 37. Schweizerkuchen, ebendaſ. Butterkuchen, 44. Leipzigerkuchen,

chen, ebendaſ. Wetterauerkuchen, 45. Braunſchweigerkuchen, ebendaſ. Spaniſcherkuchen, 47. Wienerkuchen, ebendaſ. Mehlkuchen, 48. Markkuchen, ebendaſ. Quittenkuchen, 49. Johannisbeerkuchen, 50. Kirſchkuchen, 51. Brodkuchen, 52. Chocoladekuchen, 53. Schüſſelkuchen, 54. Schlangengebackenes, ebendaſ. Mehlſtrauben, 55. Aepfelſtrauben, 56. Aepfel, gefüllte, 58. Birnen, gebackene, ebendaſ. Jeſuitermutzen, 60. Zuckerſtrauben, 61. Feingebackenes, 62. Zittongebackenes, ebendaſ. Engliſches Schnittgebackenes, 63. Kleine Kuchen mit Johannisbeeren, 64. Wurzelgewächſe, gebackenes, 65. Krebſe, gebackene, 66. Dergl. Heringe, 67. Nudelnkuchen, ebend. Zitronecrem, 68. Aepfelſchnee, 70. Quittenſchnee, 71. Auſterkuchen, 72. Krebskuchen, 73. Leberkuchen, 74. Dergl. von Rindseuter, 75. Grieskuchen, 76. Schwadenkuchen, 77. Carottenkuchen, 78. Erbskuchen, 79. Mandelkuchen, 80. Dotterkuchen, 81. Semmelkuchen, 82. Zimmtkuchen, 83. Biscuitkuchen, ebendaſ. Baumkuchen, 83. Kirſchkuchen, kleine, 119. Nocken, 177. Raviolen, 178. Hufeiſen, 180. Büchſenkuchen, 181. Mörſelkuchen, 182. Waſſerkuchen ebend.

Küchengewächſe, Anſchaffung und Aufbewahrung derſelben, 808 ff. Kopfſallat, 809. Endivien, 810. Sellerie, 811. Meerrettich, 812. Weiße Rüben, 813. Märkiſche Rübchen, 814. welke Rüben, 815. Gelbe Rüben, Mohrrüben, 816. Rothe Rüben, Beete, 816. Einmachen derſelben, 817. Paſtinaken, 818. Peterſilienwurzeln, ebend. Ertufteln, ebendaſ. Erdäpfel, 821. Artiſchocken, ebendaſ. Zwiebeln, Bollen, 822. Chalotten, ebd. Porree, 823. Knoblauch, ebendaſ. Spargel, ebendaſ. Erbſen, junge grüne, 825. Schnittbohnen, junge grüne, ebendaſ. Brechbohnen, Schweizerbohnen, 826. Gurken, 828. Kürbiß, 831. Melonen, 832. Kopfkohl, weißer, Weißkraut, 835. Sauerkraut, 836. Kumpskraut, 844. Savoyerkohl, 845. Wirſing, Walſchkohl, 846. Kohl-

Kohlrabi, ebendaſ. Kohlrüben, 847. Blumenkohl, 848. Grüner Kohl, Braunkohl 851
Küchen- oder Gartengewächſe, das Trocknen derſelben 855

M.

Mandeln, 9. Mandelkuchen, kleine, 102. Mandeleyer, 103. Mandelapfel, ebendaſ. gebackene Mandeln, 104. Mandelbrod 169
Mangelholz 10
Mehl, 4. Kraftmehl, ebendaſ. muß nach dem Mahlen gut getrocknet werden 5
Milch und Sahne zu Kuchen 8
Mispeln 802
Mus, 9. von Kirſchen, 757. von Hollunder oder Flieder, 758. von Pflaumen, 760. Birnen darunter, 763. Saftmus von Pflaumen, 765. Aufbewahrung des Muſes 766

N.

Nierenfett, von Rindern 695

O.

Obſt, deſſen Eintheilung, 721. Sommerobſt, wie es anzuwenden, 722. von den Bäumen abzunehmen, 724. Vortheile von vielem gebackenen Obſte, 725. Das Trocknen des Obſtes an der Sonne und Luſt, 729. im Backofen und in der Obſtdarre, 731. letzteres beſſer, als jenes, 732. Die beſte Art des Obſttrocknens im Backofen, 733. Gemeines kann auf bloßem Heerde, das edle und geſchälte aber auf Horden getrocknet worden, 734. Das Trocknen in dem noch heißen Ofen vom Brodbacken, 736. wenn kein Brod darin gebacken worden, 737. Noch warmes Obſt iſt nicht ſofort in die Aufbewahrungsgefäße zu bringen, 750. Maaß des trocknen Obſtes im Verhältniß gegen das grüne, 753. Aufbewahrung des getrockneten Obſtes, 756. reifes grünes Obſt, ein Zubrod fürs Geſinde, 792. iſt geſund und verur-

ſacht nicht die Ruhr, 794. wie Obſt im Winter bequem zu trocknen = 797

Obſt, Lagerobſt, 769 ff. ſoll an den Bäumen zeitig, auf dem Lager aber reif werden, 770. Kennzeichen der Zeitigung, 771. Abnehmen des Lagerobſtes von den Bäumen, 774. Aufbewahrung, 776. Obſtrepoſitorium, 780. Obſt in Fäſſern, 781. Sicherung des Obſtes wider das Erfrieren bey Ermangelung einer zu heizenden Obſtkammer, 783. Reiſe des Obſtes nach ihren Kennzeichen, 785. des Sommerobſtes, 787. des Winterobſtes, ebendaſ. wenn Birnen zu kochen, 788. Sommer- und Herbſtbirnen, die nicht am Baume reif werden müſſen, 789. Benutzung des Lagerobſtes, 790. Obſt zum Cidre 799

Ordnung und Zierlichkeit beym Anrichten der Speiſen, 456 ff. Principium davon, 458. Garniren der Schüſſeln, 460. Suppen, 461. Kalteſchalen, 463. Vorkoſten, 465. Erbſen, ebendaſ. Kohl, 466. Milchſpeiſen, 469. Grüne Bohnen und Erbſen, 470. Kopfkohl, ebendaſ. Märkiſche Rüben, ebendaſ. Obſtarten, grüne, 472. Gebackenes Obſt, 474. Artiſchocken, 475. Sallate, 477. Gurken, 479. Krautſallat, warmer, 480. Eingemachte Früchte, 481. Mehl- und Eyerſpeiſen, ebendaſ. Fleiſch, 482 ff. Geflügel, ebendaſ. vierfüßige Thiere, 484. Braten, 493 ff. Gebratenes Geflügel, ebendaſ. Kälber- und Schöpſenbraten, 494. Schweinebraten, ebendaſ. Haſenbraten, 495. Roth- und Schwarzwildprät, 496. Blumen zur Garnitur, ebendaſ. Kuchen und Paſteten, 497. Obſt zum Nachtiſch 499

P.

Paſteten, 194 ff. Paſtetengewürz, ebendaſ. Gehäck dabey zum hohen Gout, 196. Vorbereitung des Fleiſches zur Paſtete, 197. Einbeizen des Fleiſches, 199. Aufgeſetzte Paſtete, 200. Paſtete im mürben- oder Butterteige, 202. Nebenzuthaten zu Paſteten, 203. Saucen zur Veränderung der Paſteten

ten, 204. Paſtete von Hirſchfleiſch, 205. Von geräuchertem Schinken, 206. Von gekochtem Schinken, 208. Von Puter mit geräuchertem Schinken, 209. Von Hühnern oder Kapaunen, 210. Vom Rindsbraten, 211. Von Rindszungen, ebendaſ. Vom Kälberbraten, ebendaſ. Von Kleinigkeiten, 212. Von Kälberbruſt, 212. Vom Kalb- oder Hammelfleiſch, 213. Vom jungen Geflügel, 214. Feine Paſteten von Kälbernieren, ebendaſ. Dergl. von Schafs- Kälber- Schweinszungen und dergleichen, ebendaſ. Dergl. Engliſche von jungen Haſen, 220. Dergl. von Artiſchockenſtielen, 221. Dergl. von braunen Kohl, ebendaſ. Dergl. von Spargel, 222. Dergl. von Blumenkohl, ebendaſ. Kleine von allerley kaltem Gebratenen, ebendaſ. Farcepaſtetchen, 224. Kleine von Rindsmark, 225. Dergl. von Krebſen, 220. Von Fiſchen, 227. Kleine Auſterpaſteten, 227. Kleine Eyerpaſteten, 228. Griſetten, ebendaſ. Verkehrte Paſteten, 229. Pouperon, 230. Dergl. von Krebſen, 232. Von Lämmerfüßen, 234. Von Kälberbrißel und feinen Sachen, 235. Von allerley Geflügel, 237. Verſichtsregeln bey allerley Paſteten, 246. Verfertigung auf einige Tage voraus, 247. Reiſepaſteten ebend.

Paſteten von Fiſchen, S. Fiſchpaſteten

Pfirſichen, ſind zum Trocknen geſchickt, 799. wenn ſie abzunehmen 800

Pflaumen, wie ſie im Backofen zu trocknen, 738. Deren Behandlung, wenn ſie als edles Obſt zu halten und zu eſſen, 739. wie die madichten Pflaumen zu ſondern, 740. edle Pflaumen müſſen ſehr groß ſeyn, 741. auch völlig reif, 743. können noch nach ihrer Reife lange Zeit an den Bäumen gelaſſen werden, 745. ſind zu ſchälen, wenn ſie Prunellen ſeyn ſollen, 746. hiezu gehören Pflaumen, deren Steine ſich vom Fleiſche ablöſen, 748. Das Trocknen einheimiſcher Prunellen, 749. Pflaumenmus zu kochen, 756. warum mehr auf gebackene Pflaumen, als auf Mus zu halten 768

Pinſel, zum Beſtreichen der Kuchen 10

Q.

Quitten, verſchiedene Arten 800

R.

Reibeſatte, Reibaſch 11

Reif, Rand, zu Kuchen 12

Regeln, diätetiſche, 248 ff. Keine allzu ängſtliche Wahl der Speiſen, ebendaſ. Vorkoſten ohne Fleiſch, 252. Allein Fleiſch ohne Vorkoſt, 255. Fleiſch und Vorkoſt zugleich, 258. Vorurtheil wegen des Braunkohls, 261. Ertüffeln nur im niedrigen Range, 266. Brod, die geſundeſte Koſt, 272. Verdächtiges und ungeſundes Brod aus Beymiſchung mancherley Vegetabilien, 276 ff. Dergl. aus verdorbenem Mehle, 288. Dergl. mit fremden Zuſätzen, 292. Entdeckung eines gefährlichen Verbeſſerungsmittels, 293. Brod mit untergemiſchtem Bergmehl, 294. Zufällige Vergiftung des Brodtes, 296. Vermiſchung des Mehls zu Brod mit allerley Vegetabilien, 297. Gewöhnung zu leicht und ſchwer verdaulichen Speiſen, 303. Unverträgſame Speiſen, 308. Wildprät, angegangenes, 310. Rechter Grad des Kochens und Bratens, 312. Gewürze, damit Ordnung und Maaße zu halten, und das inländiſche dem ausländiſchem vorzuziehen, 314 Maaß und Beſchaffenheit des Getrankes und Zeit des Trinkens, 330. Branntwein, 338. Gebackenes, Confitüren, Obſt, Gurken und Melonen, 353

Regeln, diätetiſche, Kaffee, Gebrauch, Nutzen und Schade, 384. Thee, orientaliſcher und occidentaliſcher, 405. Ob eine oder mehr Mahlzeiten des Tages anzurathen? 411. Das tägliche Maas der Speiſen, 419. Unmäßigkeit und Völlerey, 421. Geſundheit und langes Leben aus Mäßigkeit und Lebensordnung, 425. Metallene Kuchen- und Tiſchgeſchirre, 437. Bley, von ſauren Dingen angegriffenes, 438. Zinn, vermiſchtes, 441. Kupferne Gefäße, ebend. Verzinnung, woran die gute zu erkennen, 443. Wie ſolche ohne Zuſatz von Bley tüchtig zu bewerkſtelligen, 445

445. Wie metallenes Geſchirr unſchädlich zu gebrauchen, 448. Ob eiſernes Geſchirr dem kupfernen und zinnernen vorzuziehen, 443. Glaſurte Gefäße, 454

Rindvieh, Hausſchlachten deſſelben 504 f.

Rindfleiſch, deſſen Einpökeln, 505. welches zu verwerfen, 506. Die beſſere Art des Einpökelns, 507. Die rothe Farbe des Fleiſches, wie ſolche zu erhalten, 509. Jedes Stuck und Lage des Fleiſches mit Salz zu beſtreuen, 512. Das Räuchern des Rindfleiſches, 540. Räucherfleiſch bey der Geſindeſpeiſung vorzüglich zu beſorgen, 541. Welche Stücken zum Pökeln und Räuchern die beſten, 544. Das vor dem Räuchern vorhergehende Einſalzen, 546. Holz zum Räuchern, 549. Nicht langes Räuchern des Fleiſches, 550. Aufbewahrung des Räucherfleiſches, 554. Einſäuerung des Fleiſches, 558. Erhaltung des friſchen Fleiſches im Sommer 560

Rindskaldaunen, das Einpökeln derſelben 563

Rindswürſte 567

Rindszungen, Räuchern und Aufbewahren derſelben 569

Roſenwaſſer, hiemit allerley Kerne zum Küchengebrauch beym Stoßen anzufeuchten 149

Roſinenmus 807

Ruthe, zum Schaumſchlagen 10

S.

Salpeter und **Salz** in Verhältniß gegen einander, 510. Proportion des Salzes gegen das Fleiſch, 513. Gewürze unter das Salz ebendaſ.

Saucißchen 658 f.

Schmalz, das gute zum Kuchenbacken 7

Schweine, das Hausſchlachten derſelben, 573 ff. Speckſchweine, 576. Fette Schweine ebend.

Schweinefett, wie es anzuwenden und deſſen Geſchmack zu verbeſſern, 696. Fett vom Kragen giebt kein Dauerſchmalz, 697. Schweineliefen zu räuchern, ebend. Schweinegrieben, 698. Aufbewahren des Schweineſchmalzes ebend.

Schweinefleiſch, deſſen Einpöckeln, 576. kürzere Dauer, 577. Räuchern des Schweinefleiſches, 578. Der Speckſeiten und Schinken 579

Schöpſe und Küchenſchafe, das Hausſchlachten derſelben, 570 ff. Einpökeln des Schaffleiſches, 571. Räuchern der Schöpſenkeulen, 572. Einſauren des Schöpſenfleiſches, 574. Wurſt von Hammelfleiſch, 574

Sülze, halb Rinds- halb Schweinekopf 551

T.

Teig, 14. Butterteig, ebend. Blätterteig, ebend. ff. murber, 17. Waſſerteig, gebrannter 18

Tortenpfanne 12

Torten, Baumtorte, 86. Macronent. 87. Zitronent 88. Mandelt. 89. Dergl. mit bittern Mandeln, 93. Dergl. in Teig, 94. Dergl. mit Roggenbrodt, ebend. Spaniſche Mandeltorte, 95. Mandeltorteletten, 96. Mandelgebackenes in Butterteig, 97. Mandelſchnitte, ebend. Mandelſpäne, 98. Mandelgebackenes, Moscovitiſches, 99. Torte von Mandelrohm, 100. Kleine Torteletten, 101. Spiegeltorteletten, 102. Schwarzbrodtorte, 104. Weißbrodtorte, 106. Sandtorte, 107. Dergleichen von Brod, 108. mürbe Torte, 109. Krafttorte, ebend. Biscuittorte, 110. Aepfeltorte, 114. Birnentorte, 116. Kirſchtorte, ebendaſ. Kirſchtortenſurpriſe, 118. Pflaumentorte, 120. Prunellentorte, 121. Aprikoſen-, Pfirſchen- und Zwetſchentorte, ebend. Quitten-

tenterte, 122. Stachelbeertorte, 123. Erd- und Hindbeerentorte, ebendaſ. Johannisbeertorte, 124. Hahnbuttentorte, 125. Mustorte, ebend. Kirſchmustorte, 126. Heidelbeertorte, ebend. Melonentorte, 127. Spinattorte, ebendaſ. von mancherley grünen Blättern, 128. von grünen Zitronen, 129. von Artiſchockenzielen, ebend. von Morcheln, 130. von rothen Rüben, ebend. von Carotten, 131. von Ochſenmark, 132. Marktorte mit Reißmehl, 133. Rahmtorte, 133. Torte von Butter mit einem Ueberzug von Zucker und Orangeblumen, 135. von Eyern, ebend von Agreſt, 137. von Cider, ebendaſ. von Sauerampferſaft, ebendaſ. von Wein, Zitronenſaft und dergl. 138. Engliſche Milchtorte, ebendaſ. von Aepfeln, 139. von Spinat, ebendaſ. Franzöſiſche Torte, 140 dieſelbe mit einem weißem Ueberzug, ebendaſ. Torte Admirable, 142. Fleiſchtorte, ebendaſ. von gebackenen Kälbernieren 144

W.

Wälſch- oder Wallnüſſe 805

Weintrauben 806

Würſte von Schweinen, 585 ff. Wenn die Wurſt zu machen, 587. Vorbereitung der Gedärme dazu, 590. Bereitſchaft genugſamer Därme, 594. Speiler, 597. Gewürz, 602. Semmel, Kuchen oder Brod zu den Würſten, 608. Geräthſchaften zum Wurſtmachen, 610. Mancherley Arten der Würſte, 616. Erklärung einiger Wörter beym Wurſtmachen, 619. Vorgängiges Kochen der Wurſtingredienzien, 622. Fernere Zubereitung, Zuthaten derſelben, 624. Fleiſchwurſt, 625. Blutwurſt, 627. Leberwurſt, 631. Kochen der Würſte, 636. Bratwurſt, 639. Schlackwurſt zum Räuchern, 641. Verſpeiſen, Räuchern und Aufbewahren der Würſte, 643. Gehirnwurſt, 654. Franzöſiſche Würſt, 656. Spaniſche, 657. von Kalbfleiſch, 660. von Kapaunen, Hüh-

Hühnern, Kalekuten, Kalbsbraten, ebend. von Mandeln, 662. von Kalbsgekröſe, ebend. von Kalbs- und Gänſelebern 665

Z.

Zucker- oder Eisſpiegel zum Backwerk 46. 151. 184

Zwieback, 171 ff. Gemeiner feiner, 172. Carlsbader, 173. Holländiſcher oder Biscotin, ebendaſelbſt.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Germershausen, Christian Friedrich, 1725-1810

Die Geschäfte der Hausmutter in der Gesinde- und Herrschaftsküche

Bd.: 2

Leipzig (1791)

Oecon. 703-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295456-6
VD18 90382S1